



VBM

As once and never before.

VBM

BLACK MOON

Manuale di Istruzioni *Istruzioni originali*

Instruction manual *Translation of original instructions*

Manuel d'Instructions *Traduction des instructions d'origine*

Bedienungsanleitung *Übersetzung der Originalanleitung*

Manual de instrucciones *Traducción de las instrucciones originales*

ITA

ENG

FRA

DEU

ESP

VIBIEMME SRL

via Charles Gounod, 25/27 - 20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
 T. (+39) 02 66016691 · F. (+39) 02 66016636
 info@vbmesspresso.com · www.vbmesspresso.com

**BLACK MOON.**

Modello n°
Model
Modèle
Modell
Modelo

Timbro rappresentante locale
Stamp of local agent
Timbre du représentant local
Stempel des lokalen Vertreters
Sello representante local

Revisione n°
Rev. No.
Rév. N.
Überarbeitung
Rev. N.

Data
Date
Date
Datum
Fecha

Note
Remarks
Notes
Notiz
Notas

0

04/2024

Emissione documento - Document issued - Emission document - Ausgangsbeleg -
 Emisión documento

INSTRUCTION MANUAL, CONTENTS.

1 GENERAL WARNINGS

- 1.1 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS
- 1.2 INTENDED USE
- 1.3 INCORRECT USE
- 1.4 REFERENCE STANDARDS
- 1.5 PREPARATIONS BY THE PURCHASER
- 1.6 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE
- 1.7 RISK OF EXPLOSION
- 1.8 SOUND PRESSURE LEVEL
- 1.9 VIBRATION

2 OPERATOR AREAS AND RELATIVE HAZARDS

- 2.1 OPERATOR AREAS
- 2.2 AREAS WITH RESIDUAL RISK
- 2.3 HAZARDOUS AREAS

3 MACHINE DESCRIPTION

4 TECHNICAL DATA

5 UNPACKING AND POSITIONING

- 5.1 UNPACKING THE MACHINE
- 5.2 EQUIPMENT
- 5.3 POSITIONING THE MACHINE

6 MACHINE IDENTIFICATION

7 COMPONENT IDENTIFICATION

8 CONNECTIONS

- 8.1 WATER CONNECTION
 - 8.2 ELECTRICAL CONNECTION
 - 8.3 FIRST STARTING
-

9 DESCRIPTION OF THE UNIT CONTROLS

10 STARTING THE MACHINE

11 PROGRAMMING THE DOSES

12 OPERATION

- 12.1 PREPARING THE MACHINE
- 12.2 PREPARING COFFEE
- 12.3 DISPENSING HOT WATER
- 12.4 DISPENSING STEAM
- 12.5 PREPARING CAPPUCCINO
- 12.6 WASHING THE UNIT
- 12.7 TURNING OFF

13 CLEANING

- 13.1 GENERAL CLEANING WARNINGS
- 13.2 DAILY CLEANING

14 CHECKS AND REPLACEMENTS

- 14.1 REPLACING THE SPRAY HEAD

15 ADJUSTMENTS

- 15.1 ADJUSTING THE BOILER TEMPERATURE/PRESSURE
- 15.2 ADJUSTING THE PUMP PRESSURE

16 PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE TEMPORARILY

17 PUTTING THE MACHINE BACK INTO SERVICE

18 TROUBLESHOOTING

19 DISPOSAL

20 ELECTRICAL SCHEME

1, GENERAL WARNINGS.

Vibiemme S.r.l. has taken every possible precaution to ensure safe operation and an efficient machine. The incorporated safety devices are aimed at protecting operators and authorised technicians.

- Carefully read this manual before installing, starting and using the machine. Inobservance of this instruction may cause damage to the machine, poor machine performance, and risks to health or personal injury.
- This manual is an integral part of the machine and must always be available to the user and/or maintenance technician. In case of loss or if requiring further information, contact your local dealer or the manufacturer. This manual reflects the state of technology at the present time and cannot be considered inadequate for any subsequent updates; the manufacturer reserves the right to modify the manual without the obligation to update previous versions, except in exceptional cases.
- The machine may be used by children older than 14 years and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities, or lack of experience or the necessary knowledge, provided under supervision or after receiving instructions on safe use of the machine and having understood the inherent hazards. Children may not play with the machine. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be carried out by children.
- Before installing the machine, check that the dedicated area is compatible with the size and weight of the machine.
- Do not install the machine near heat sources.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.
- Before cleaning and/or servicing the machine and before removing any guard, **check that the main switch is set to OFF (O)** so that power to the machine is cut during the operation.
- The power supply system of the purchaser must be fitted with an automatic breaker upstream of the main switch of the machine and a suitable grounding system that meets all the requirements of the accident-prevent regulations.
- If you need to operate on or near the main switch, cut the power to the line to which the main switch is connected.
- **Do not remove the safety devices.**
- In order to prevent personal risks, only use suitable tools compliant to the national safety standards.

- If case of machine malfunctioning or damage to the components, contact your local dealer or the manufacturer.
- **THESE SAFETY STANDARDS INTEGRATE OR BALANCE THE LOCAL SAFETY REGULATIONS IN FORCE.**
- **IN CASE OF DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALISED PERSONS.**
- **ANY ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER AND NEGLIGENT USE OF THE MACHINE RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL RESPONSIBILITY AND MAKES THE USER SOLELY RESPONSIBLE TOWARDS THE COMPETENT BODIES FOR THE PREVENTION OF ACCIDENTS.**

IT IS PROHIBITED TO:

- Operate the machine without observing the safety rules in force in the country of installation.
- Operate the machine if it is not connected to ground. Inobservance of this instruction may give rise to electric shock.
- Replace or remove the safety decals and the data plate affixed directly on the machine and on the packaging for proper and safe installation and use.
- Touch the units or spouts during machine operation. The nozzles must be handled only by the grips. The drinks dispensed and/or some parts of the machine are hot and can cause burns.
- Remove or tamper with any part of the machine and make arbitrary modifications. If necessary, contact an authorised and specialised area technician.
- Pull the power cable to disconnect the plug.
- Use adaptors, multiple sockets and/or extensions.
- Use the machine if the power cable is frayed or damaged.
- Let children or unqualified persons use the machine.
- Expose the machine to atmospheric agents (sun, rain etc.).
- Leave the machine in places where the ambient temperature is equal to or below 0°C, as the residual water in the boiler could freeze and cause damage.
- Install the machine in places where water jets that could reach the machine are used.
- Operate the machine if all the doors or panels are not properly closed.
- Insert spoons, forks or other utensils into the inner parts of the machine.
- Operate the machine without water.
- Obstruct the vents; leave at least 10cm of space between the machine and any walls and at least 5cm on either side to allow proper ventilation.

FOR PROPER FUNCTIONING USE:

- Only ground coffee.
- Only fresh mains water appropriately softened (~7 French degrees).
- Only original Vibiemme S.r.l. spare parts.

Failure to comply with these instructions will result in forfeiture of the warranty and the manufacturer or the maintenance technician declines all responsibility.

VIBIEMME S.R.L. DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE FOLLOWING CASES:

- If the machine is used in ways different from those described in this manual.
- If the safety and maintenance rules are not complied with.
- If original Vibiemme spare parts are not used.
- If the **INSTALLER** or the **MAINTENANCE TECHNICIAN** is not authorised and specialised.
- **THE INSTALLER or THE MAINTENANCE TECHNICIAN must inform the manufacturer of POSSIBLE MALFUNCTIONS or misuse that could affect the original safety of the system.**
- **CHECK the conditions of the components and, if defective, stop installation and ask for their replacement.**
- **If the machine is not to be used for a long period of time, disconnect the power and water supply if connected.**

1.1, DESCRIPTION OF THE SYMBOLS.

The information provided in this manual regarding the operations at risk is marked with the following symbols which indicate:



Electricity hazard.



WARNING!

Generic hazard or miscellaneous information.



Heat hazard (burns).



CAUTION

Risk of damaging the machine.

1.2, INTENDED USE.

The coffee machine has been designed and constructed for professional operators and solely for dispensing espresso coffee and preparing hot drinks (tea, cappuccino, etc.) by means of hot water or steam.

It may only be used for this purpose; any other use is to be considered improper and hence dangerous.

1.3, INCORRECT USE.

The coffee machine has been designed and constructed exclusively for food use and it is therefore prohibited to:

- Introduce liquids other than water.
- Heat non-food drinks or other substances.
- Introduce ground substances other than coffee in the filter holders.
- Place objects other than cups and mugs on the cup holder grille.
- Place containers with liquids on the cup holder grille.
- Obstruct the vents with cloths or other materials.
- Cover the cup holder grille with cloths.
- Touch the dispensing areas with your hands.
- Use the machine if it is very wet.

IMPORTANT

THE ABOVE LISTS ONLY A FEW REASONABLY FORESEEABLE MISUSES AND THE MACHINE MUST IN ANY CASE BE USED ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THE PARAGRAPH "INTENDED USE".

1.4, REFERENCE STANDARDS.

- The machine and its safety devices have been manufactured in compliance with the standards indicated in the declaration of conformity.

1.5, PREPARATIONS BY THE PURCHASER.

a) Preparation of the place of installation.

- The purchaser must prepare a support surface for the machine as described in the paragraph on installation.

b) Electrical preparation.

- The electric system must comply with the national regulations in force in the place of installation and have an efficient grounding system.
- Fit an omnipolar disconnecting device on the power line upstream of the machine.



The power cables must be sized according to the maximum current required by the machine so that the total voltage drop at full load is less than 2%.

c) Water supply preparation.

- Prepare a drain equipped with a siphon and a water mains to supply appropriately softened water with a shut-off valve located upstream of the machine.

1.6, EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE.

a) In case of fire, cut the power to the machine by turning off the main switch.

b) Extinguish the fire using suitable extinguishers.



When the machine is powered, it is strictly prohibited to extinguish a fire with water.

1.7, RISK OF EXPLOSION.



- The machine is not suitable for use in environments with a risk of explosion.

1.8, SOUND PRESSURE LEVEL.



The machine has been constructed to maintain an equivalent continuous A-weighted sound pressure level below the maximum permitted limit of 70dB.

1.9, VIBRATION.



The machine is equipped with vibration-damping rubber feet. During normal operation, it does not generate vibration harmful to the operator or the environment.

2, OPERATOR AREAS AND RELATIVE HAZARDS.

2.1, OPERATOR AREAS.

The machine is to be operated by only one operator standing in front of the machine in order to easily prepare coffee and other hot drinks.

- The machine must be positioned at a minimum height of 1.5 m.
- The machine must be installed in a place with temperatures between 5°C and 35°C.
- The machine must not be installed in areas where a jet of water may be used.
- The machine must be positioned with a gradient between 2° and 5°.

2.2, AREAS WITH RESIDUAL RISK.

Residual risk areas are areas that cannot be protected because they serve a specific purpose; for the coffee machine, these are the following:

- The unit area while dispensing coffee.
- The steam nozzle area while heating drinks.
- The hot water dispensing area.
- However, there are no provisions for safe handling for pressurised and gas recipients.



There is a risk of burns in all three these areas.

2.3, HAZARDOUS AREAS.



Hazardous areas are all the areas inside the machine protected by safety guards where the technician may operate during repairs.

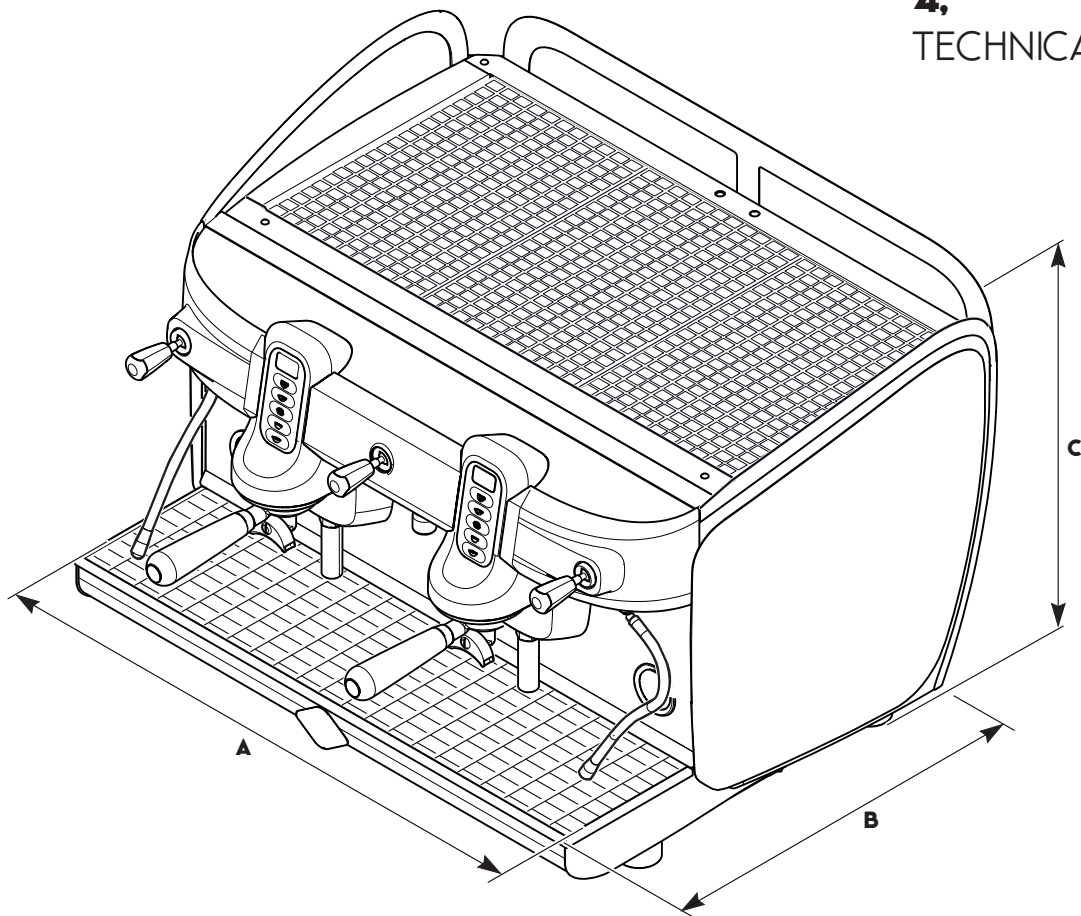
These areas may only be accessed by the technician.

3, MACHINE DESCRIPTION.

The main features of the semiautomatic espresso coffee machine with lever-controlled dispensing are listed below.

- Copper boiler (with heat exchangers) for dispensing coffee and producing hot water and steam.
- Boiler filling by means of a rotary pump that is automatically activated when the machine is turned on.
- Boiler water level sensor.
- Boiler pressure switch.
- **Electrical heating element** immersed in the boiler water that allows heating the water and producing steam.
- **Dispensing units** in chrome-plated brass.
- Rotary **pump**.
- **Steam/water nozzle** in stainless steel with ergonomic joystick for dispensing hot water and steam.
- Direct connection to the water mains for filling and emptying.
- **LEDs** to indicate when the machine and the electric cup heating plate are on.
- **Pressure gauge** to indicate the pump operating pressure.
- **Pressure gauge** to indicate the boiler pressure.

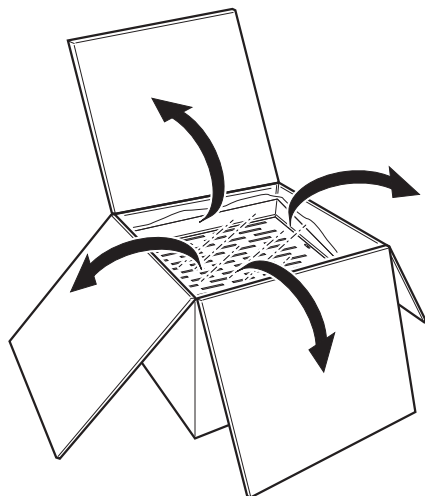
4, TECHNICAL DATA.



	1 unit	2 units	3 units
A	42	76	93
B	60	60	60
C	65	65	65

		1 unit	2 units	3 units
Boiler capacity	litres	3,5	11	13
Net weight	kg	35	66	95
Power supply voltage	V	240	240	240
Boiler heating element power (230V)	kW	1800	4000	5000
Cup heating plate heating element power	kW	ND *	0,2	0,25
Electric pump power	kW	0,1	0,165	0,165
Total power	kW	2000	4400	5500
Boiler operating pressure	Bar/MPa	1,2	1,2	1,2
Coffee dispensing pressure	Bar/MPa	8-11	8-11	8-11

* Not available.



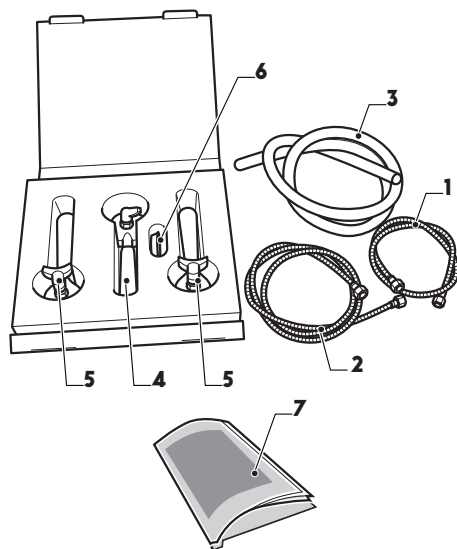
5, UNPACKING AND POSITIONING.

5.1, UNPACKING THE MACHINE.



WARNING: WARNING: the unpacking and positioning operations must be carried out by a specialised and authorised technician.

- Always check the integrity of the packaging and inform the carrier of any damage.
- Open the top (1) of the packaging.
- Take out the accessories: equipment and technical documentation (manuals). Open the cellophane and lift out the machine **HOLDING IT BY ITS BASE**.
- The packaging (cardboard, cellophane, metal staples etc.) may cut or injure if not handled carefully or if used incorrectly; keep out of reach of children or unsuitable persons.



5.2, EQUIPMENT.

- 1 Flexible water filling hose L=100 cm (39.37 in.).
- 2 Flexible water filling hose L=180 cm (70.86 in.).
- 3 Rubber tube with metal spiral L=180 cm (70.86 in.).
- 4 Filter holder for 1 coffee.
- 5 Filter holder for 2 coffees.
1 for the 1-unit version.
2 for the 2-unit version.
3 for the 3-unit version.
- 6 Blind filter.
- 7 Instruction manual.

5.3, POSITIONING THE MACHINE.

Position the machine in its final location, checking that:

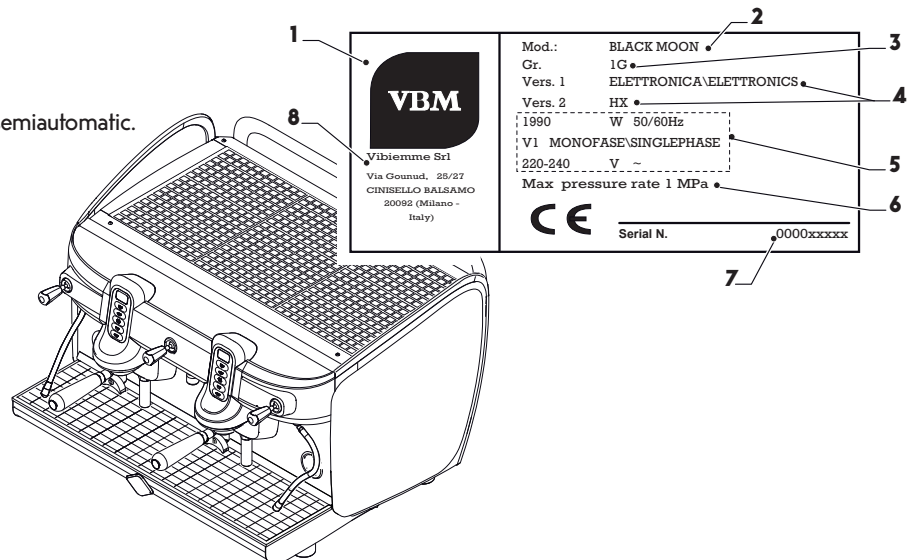
- The support surface is sufficiently strong and stable (taking the machine weight into account) and that it is not sloped.
- There is the necessary space between the machine and the surrounding walls to allow technicians to carry out any maintenance/repair operations without having to move the machine.
- The top of the machine (cup heating plate) is not more than 150cm from the floor.
- A coffee grounds knockout drawer and a space for the grinder/doser are provided.
- An electrical connection panel, a water drain and a water supply tap in the vicinity of the machine are provided.

6, MACHINE IDENTIFICATION.

The machine equipment includes an identification plate (1) to be positioned in a visible area.

The plate (1) bears the following data:

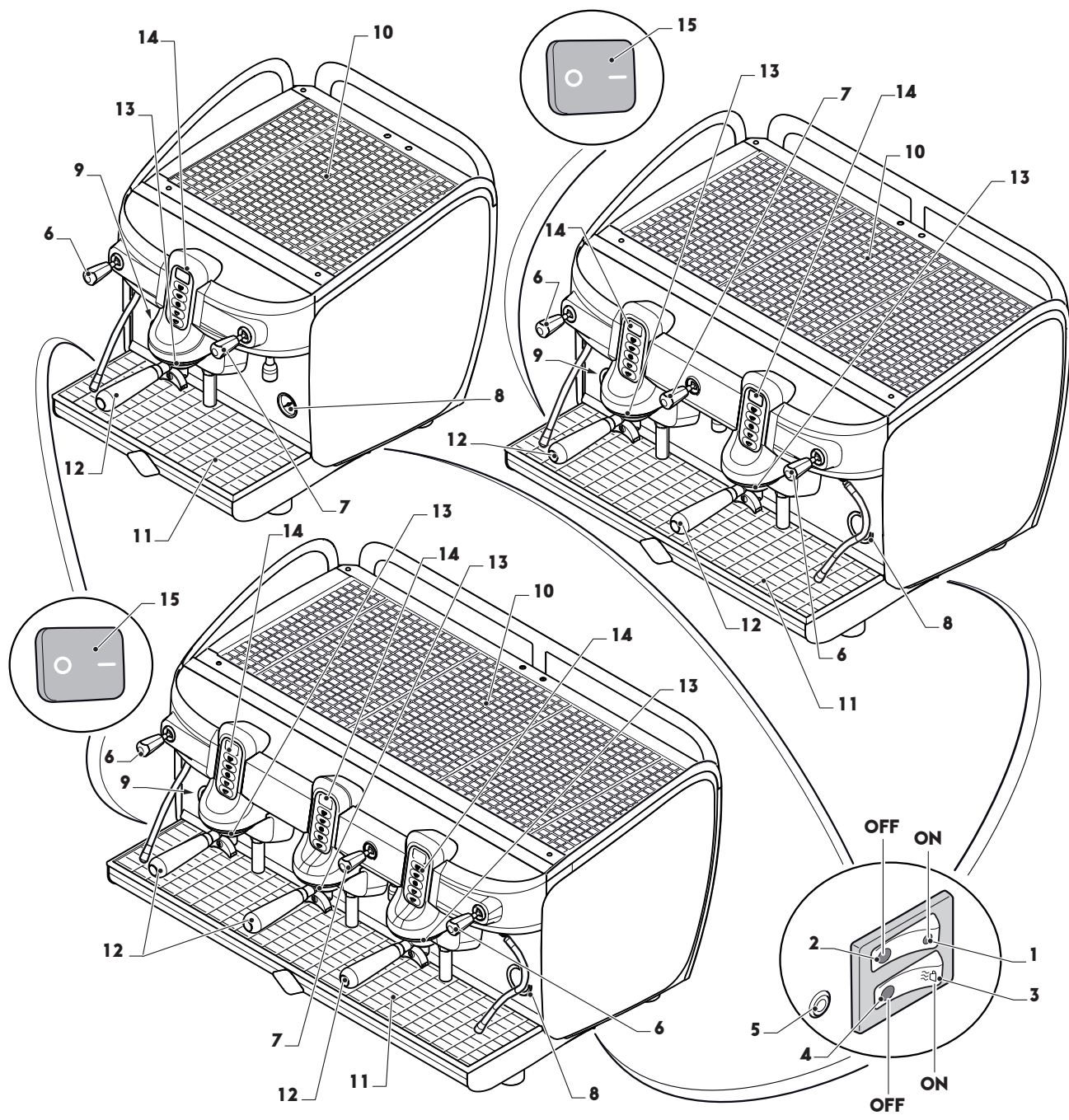
- 2 Model.
- 3 Number of units.
- 4 Machine version 1: electronic or semiautomatic.
Machine version 2: HX.
- 5 Electrical characteristics.
- 6 Water supply pressure.
- 7 Serial number.
- 8 Manufacturer's address.



7, COMPONENT IDENTIFICATION.

Legend:

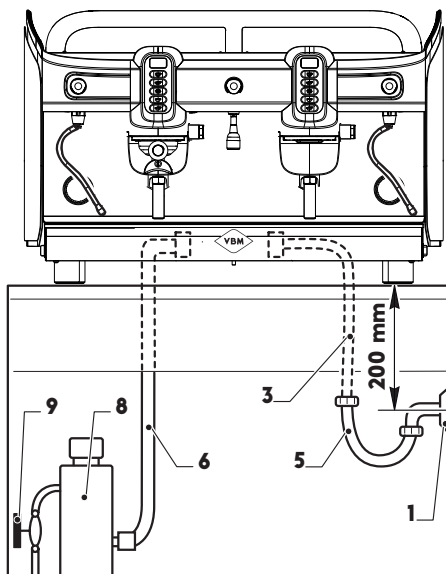
- 1 Main switch.**
Set to ON, the machine power is turned on and the LED (2) on the switch comes on.
Set to OFF, the machine power is turned off and the LED (2) on the switch goes off.
- 3 Cup heating plate switch.**
Its operation is enabled when setting the switch (1) to ON.
Set to ON, the cup heating plate is turned on and the LED (4) on the switch comes on.
Set to OFF, the cup heating plate is turned off and the LED (4) on the switch goes off.
- 5 Heating element LED.**
Indicates when the heating element to heat the water is on.
- 6 Steam tap.**
- 7 Water tap.**
- 8 Boiler pressure gauge.**
- 9 Pump pressure gauge.**
- 10 Cup heating plate.**
- 11 Drip tray with grille.**
- 12 Filter holder.**
- 13 Coffee unit.**
- 14 Selector knob.**
- 15 LED lighting ON/OFF switch.**



8, CONNECTIONS.



WARNING: The machine connection operations must be carried out by a specialised and authorised technician.



8.1, WATER CONNECTION.

Draining

A water drain (1) with siphon must be installed in the vicinity of the machine.



WARNING: The drain siphon must be positioned at least 20cm below the machine support surface.

- Remove the drip tray (2) complete with grille.
- Connect the drain tube (3) provided to the union (4) of the machine and the other end to the previously prepared drain siphon (5), checking that the drain tube runs freely without constrictions or obstructions.

Filling

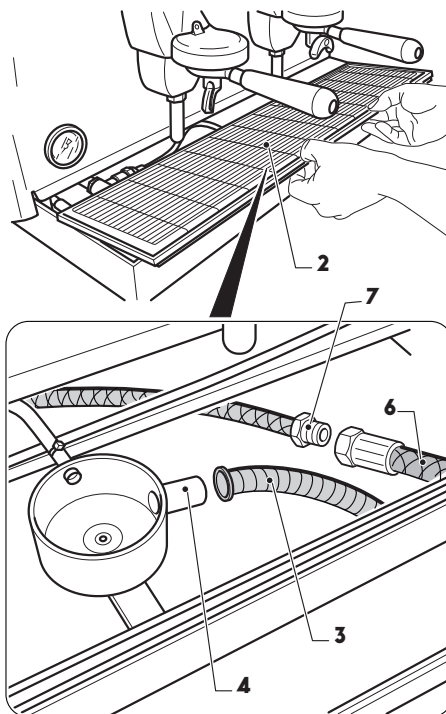


CAUTION: The machine must absolutely be connected to a water mains supplying drinking water appropriately softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm). Check that the supply pressure does not exceed 2 bar (0.2 MPa). If the pressure is greater, install a pressure reducer.

- Connect the filling tube (6) provided to the union (7) of the machine and the other end to a softener (8).



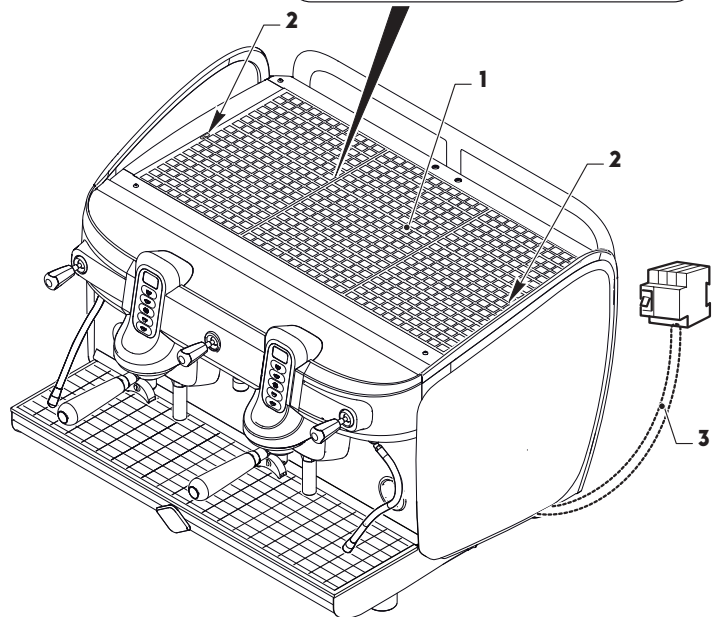
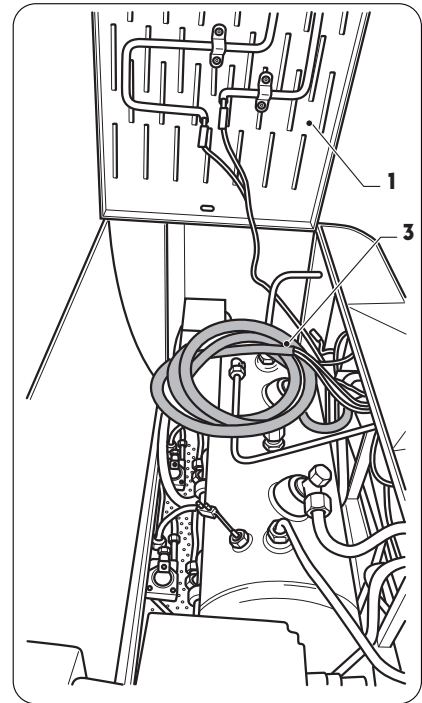
WARNING: The water supply system should have a shut-off tap (9) located upstream of the softener to separate the water system from the machine.



8.2, ELECTRICAL CONNECTION.



- Check that all the switches are in OFF position before electrically connecting the machine.
 - A grounding connection is absolutely obligatory and the system must comply with the regulations in force in the country of installation.
 - Check that the power supply voltage corresponds to that of the local mains.
-
- Remove the grilles positioned on the cup heating plate (1).
 - Undo the two screws (2) and lift out the cup heating plate (1).
 - Unroll the electric cable (3) contained inside and let it run out through the lower part of the machine.
 - Connect the electric cable (3) to a 16A pentapolar plug and connect it to the electric system.



8.3, FIRST STARTING.



WARNING: The first machine starting operations must be carried out by a specialised and authorised technician.

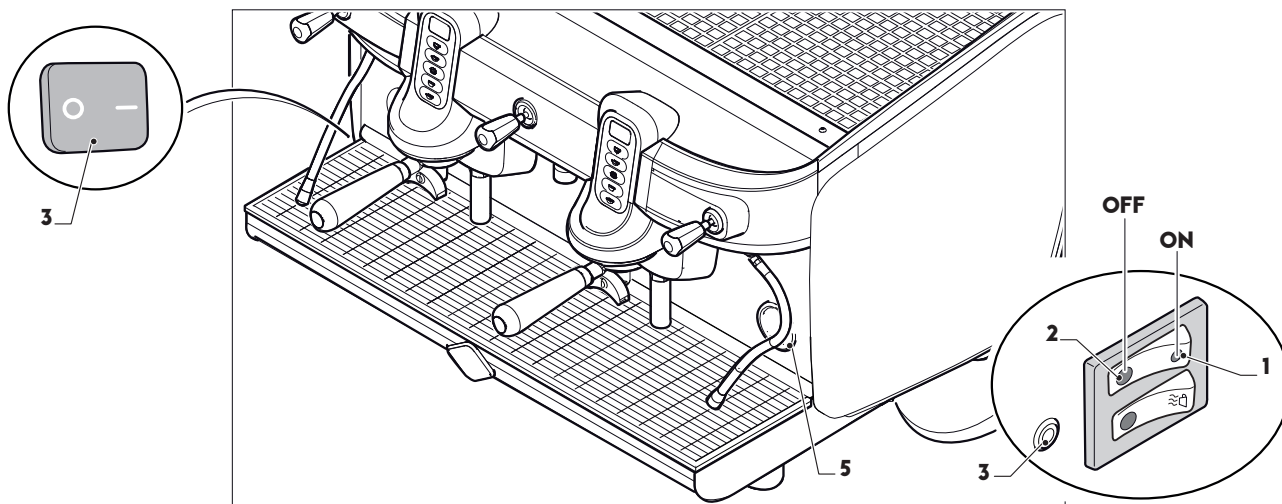
- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Power the machine by setting the differential switch located upstream of the machine to ON.
- Set the switch (1) to ON; the LED (2) will come on and the boiler will start to fill with water.
- Switch the LED lighting on by pressing the switch (3).



WARNING: If filling does not start within 120 seconds, the machine goes into alarm and the LEDs positioned on the selector knob of the units will come on flashing.

Turn the machine on and off again to complete filling the boiler with water.

- Once filling is complete, the water in the boiler will start heating up indicated by the LED (4) coming on.
- When the set temperature has been reached, the LED (4) will go off and the pressure in the boiler will be 1 bar (0.1 MPa) indicated on the pressure gauge (5).
- Dispense a few times from the units, water tap and steam nozzles checking proper functioning (see the paragraph on operation for how to operate).



9, DESCRIPTION OF THE UNIT CONTROLS.

1 Dispensing time display

- The coffee dispensing time is shown on the display.
The correct dispensing time for a coffee is between 25 and 30 seconds.
If the time is longer, it indicates that the coffee has been ground too fine. If the time is shorter, it indicates that the coffee has been ground too coarse.

2 Short coffee dispensing button "☕".

- By pressing the button (2), the button LED remains on and the others switch off; when the programmed amount has been reached, dispensing stops automatically and the buttons light up.

3 Two short coffees dispensing button "☕☕".

- By pressing the button (3), the button LED remains on and the others switch off; when the programmed amount has been reached, dispensing stops automatically and the buttons light up.

4 Continuous dispensing/programming button "🔄".

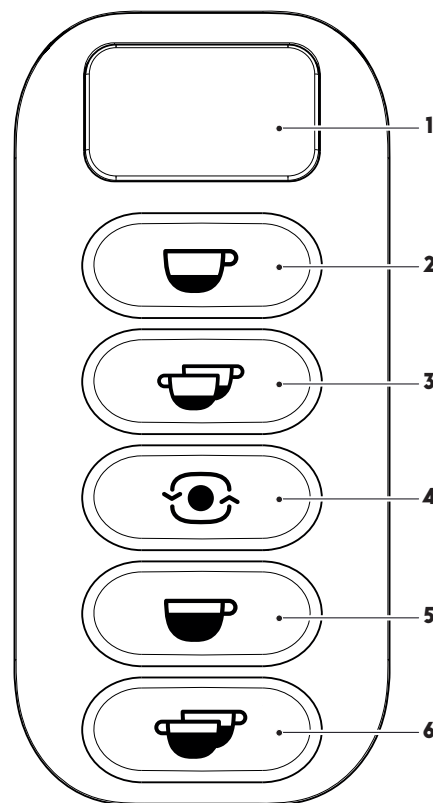
- By pressing the button (4), continuous coffee dispensing starts; the button LED remains on and the others switch off; to stop dispensing, press the button again: all the buttons light up.
- Press and hold down the button for 5 seconds; the relative LED will come on indicating that you have entered dose programming; pressing any one of the buttons 2, 3, 5, 6 within 5 seconds, you can program the desired doses (see the paragraph "Programming the doses").

5 "One long coffee" dispensing button "☕☕☕".

- By pressing the button (5), the button LED remains on and the others switch off; when the programmed amount has been reached, dispensing stops automatically and the buttons light up.

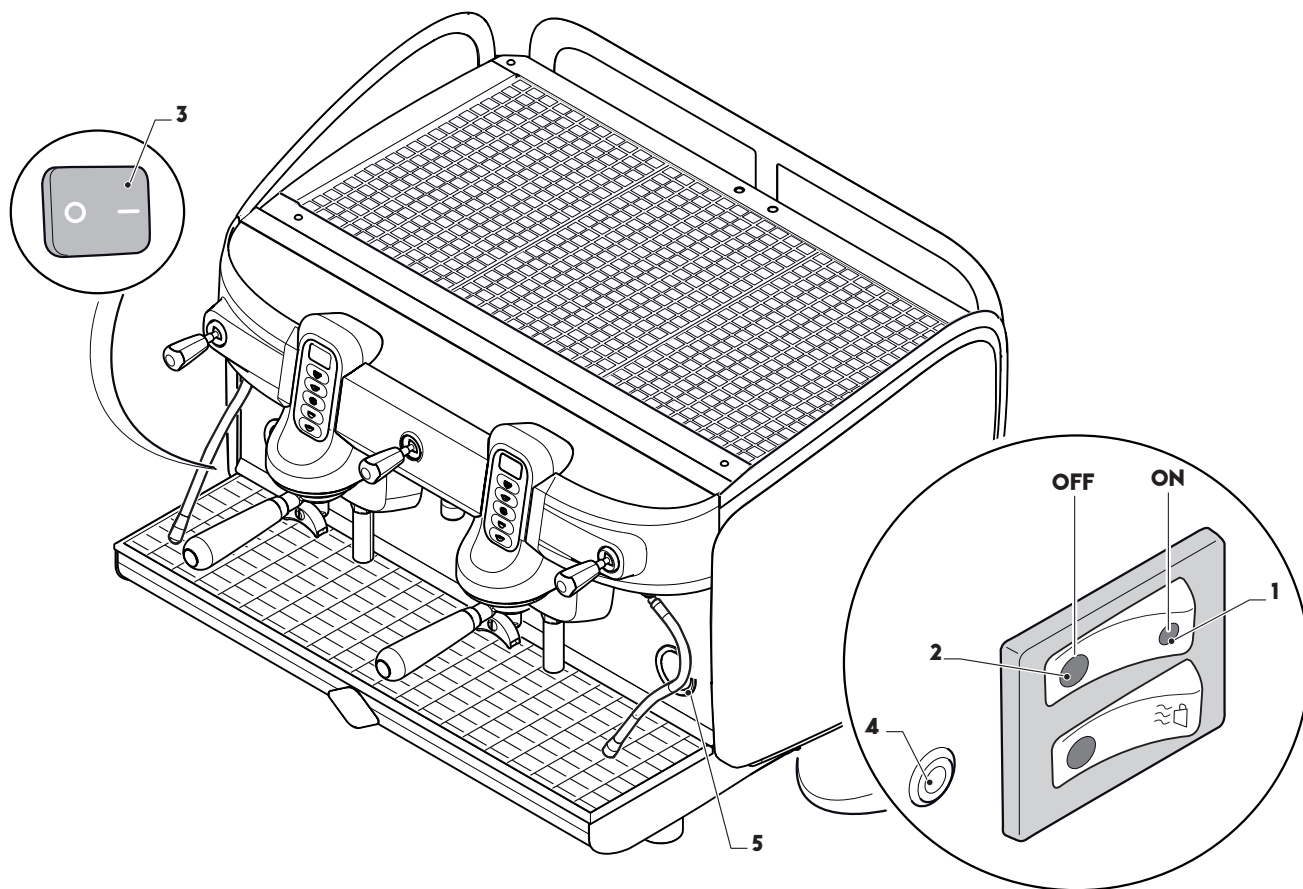
6 "Two long coffees" dispensing button "☕☕☕☕".

- By pressing the button (6), the button LED remains on and the others switch off; when the programmed amount has been reached, dispensing stops automatically and the buttons light up.



10, STARTING THE MACHINE.

- Start the machine by setting the switch (1) to ON; the LED (2) will come on.
- Switch the LED lighting on by pressing the switch (3).
- The water in the boiler will automatically start heating up indicated by the LED (4) coming on.
- Wait until the set temperature has been reached indicated by the LED (4) going off; the pressure indicated on the pressure gauge (5) must be 1 bar (0.1 MPa).













11, PROGRAMMING THE DOSES.

You can store the amount of coffee dispensed for all the buttons on the selector knob, except the continuous dispensing button



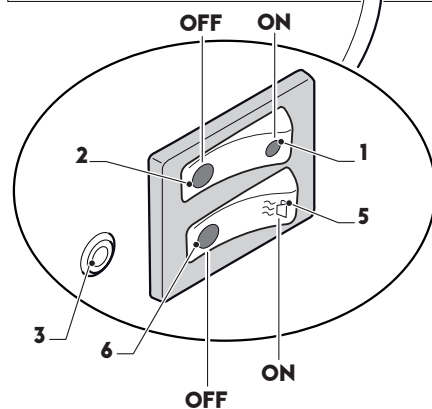
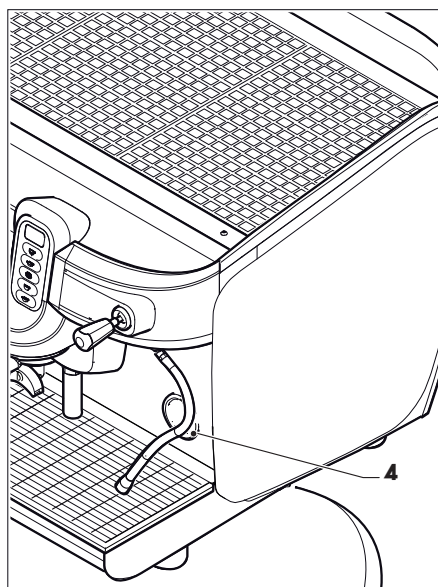
WARNING: Programming the first selector knob on the left, the other selector knobs on the machine will automatically be programmed.

You can also customise the amount of coffee dispensed for each selector knob by repeating dose programming for each single one.

- Mount the filter holder containing coffee on the unit (see the paragraph OPERATION).
- Place one or two cups on the cup holder grille depending on what you want to program.
- Press the button  and hold it pressed down for at least 5 seconds until the relative LED comes on flashing indicating that you have entered programming.
- Press the  to be programmed within 5 seconds and coffee dispensing will start; the LED of the  button remains on with a fixed light, just like the LED of the pressed  button remains on with a fixed light, while the LEDs of the other , ,  buttons switch off.
- When the desired amount of coffee is reached, press the previously selected button again to stop dispensing, indicating that the amount of coffee has been memorised, the other LEDs on the buttons still be programmed will switch on.
- Repeat the same operations for the other buttons , ,  on the selector knob; if the buttons are not used for 5-6 seconds, the machine automatically exits programming.

12, OPERATION.

12.1, PREPARING THE MACHINE.



- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Check that the magnetothermal differential switch upstream of the machine is set to ON.
- Start the machine by setting the switch (1) to ON; the LED (2) will come on.
- The water in the boiler will automatically start heating up indicated by the LED (3) coming on.
- Wait until the set temperature has been reached indicated by the LED (3) going off; the pressure indicated on the pressure gauge (4) must be 1 bar (0.1 MPa).
- Set the switch (5) to ON to start operation of the cup heating plate heating elements; the LED (6) will come on.
- Place the filter holders in the relative units.
- Position the cups possibly facing up.



WARNING: Only cups, mugs and glasses and no other objects may be placed on the cup heating plate.

Dry the objects before placing them on the cup heating plate.

12.2, PREPARING COFFEE.

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) by turning it in the direction indicated by the arrow "R".
- Discard any coffee grounds present.
- Fill the filter with a dose of coffee (one dose for a single coffee and two for two cups of coffee)
- Clean the edge of the filter holder to remove any traces of coffee to ensure perfect seal between the filter holder and the unit.
- Mount the filter holder (1) on the unit (2) lifting it so as to insert the tabs into the seat of the unit (2) and then turn the filter holder (1) in the direction indicated by the arrow "C" until it fits into place.
- Place one or two hot cups underneath the filter holder according to the type of filter holder used.
- Before dispensing coffee, it is recommended to remove the filter holder from the machine and dispense without coffee in the filter in order to clean the spray head.



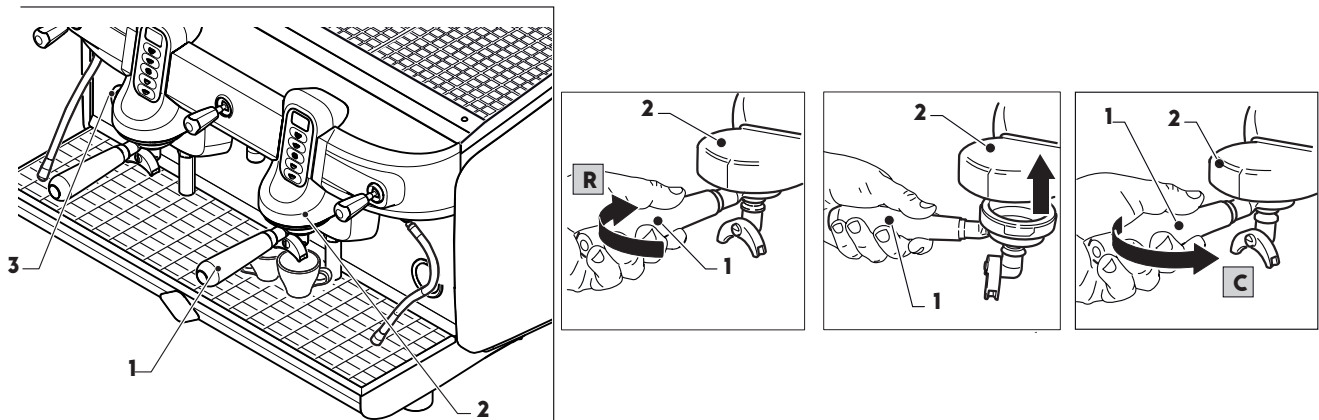
WARNING: Immediately dispense coffee once the filter holder is in the unit; leaving the coffee in the filter holder without immediately dispensing will result in burning the coffee powder and the coffee dispensed will be bitter.

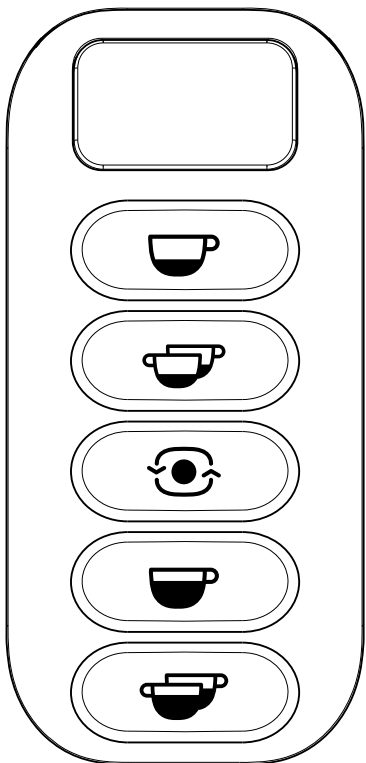


Be careful not to touch the unit (2) as there is a risk of scalding yourself.



WARNING: During coffee dispensing, the pressure of the pump indicated on the pressure gauge (3) must be 9 ± 0.5 bar.





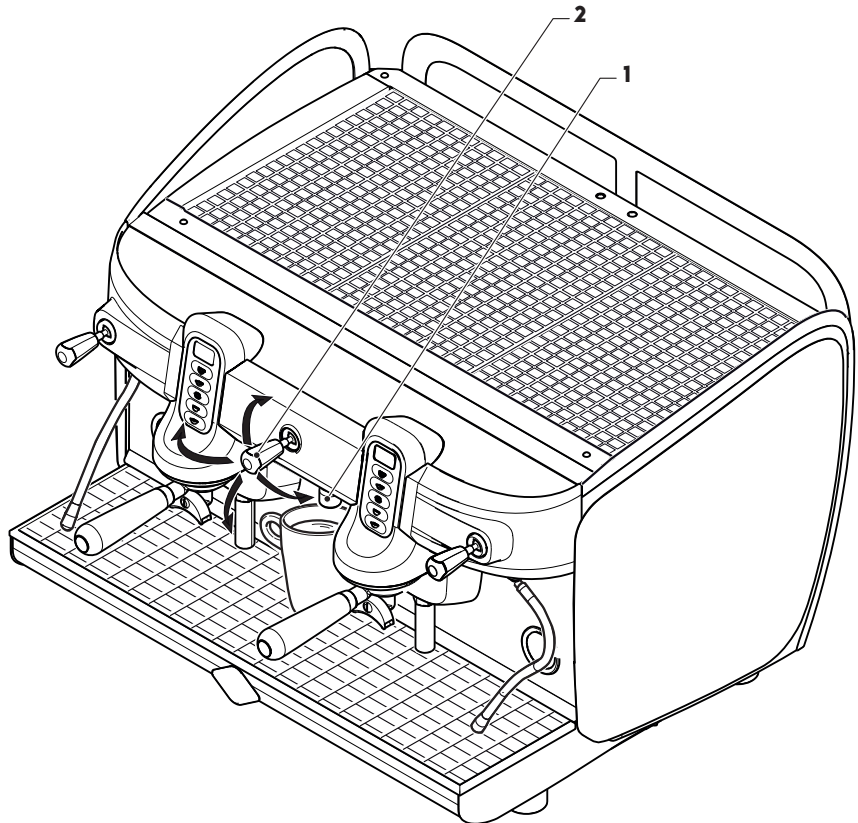
- Press one of the buttons "☕", "☕", "☕", "☕" to start coffee dispensing.
The LED of the pressed button stays on until the end of dispensing; when the programmed amount has been reached, dispensing will automatically stop.

12.3, DISPENSING HOT WATER.



The nozzle (1) is very hot and there is a risk of scalding yourself.

- Place a jug underneath the nozzle (1).
- Open the tap by moving the lever (2) horizontally or vertically.
- Once the desired amount has been reached, close the tap (2) by moving the lever back into central position.



12.4, DISPENSING STEAM.

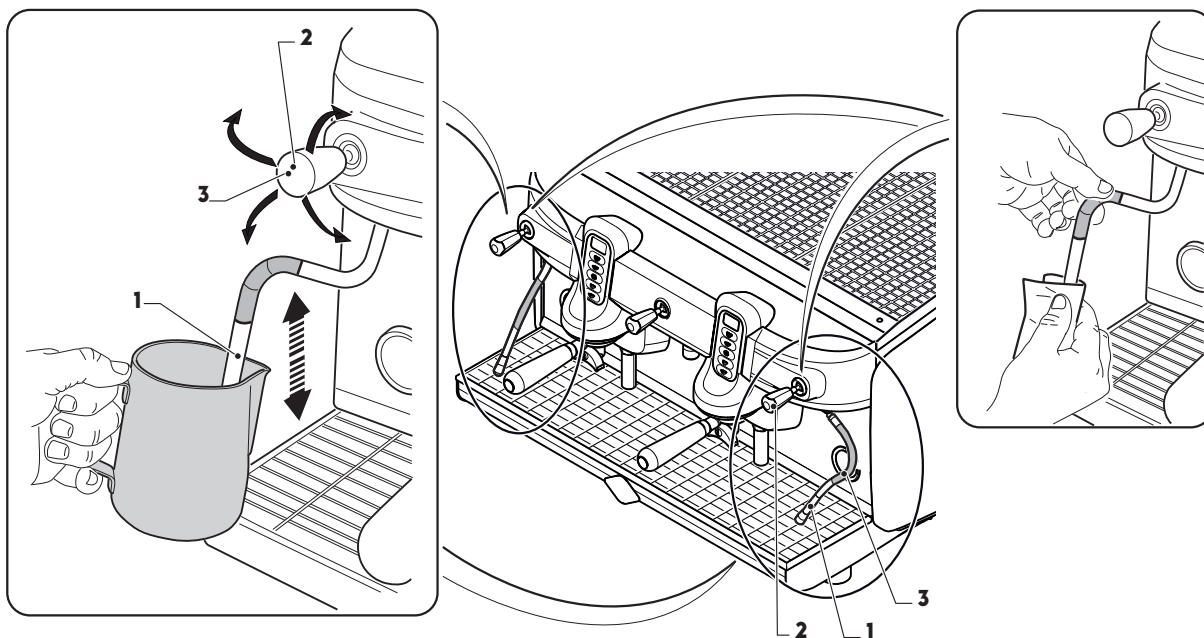
- Turn the steam nozzle (1) towards the drip tray and dispense briefly into the tray by slowly moving the tap lever (2) horizontally or vertically in order to remove any residual water present in the circuit.



The nozzle (1) is very hot.

Only move the nozzle gripping it by its rubber protection (3) as there is a risk of scalding yourself.

- Move the steam nozzle (1) to the outside and then put a cup or a jug full of liquid to be heated underneath the nozzle (1).
- Fully immerse the spout of the steam nozzle into the liquid and slowly open the tap (2) by moving the lever vertically or horizontally.
- Once the desired temperature has been reached, close the tap (2) by moving the lever back into central position.
- Turn the steam nozzle (1) towards the drip tray and dispense briefly into the tray to clean the inside of the nozzle and then clean the outside with a moist cloth to prevent encrustations difficult to remove.



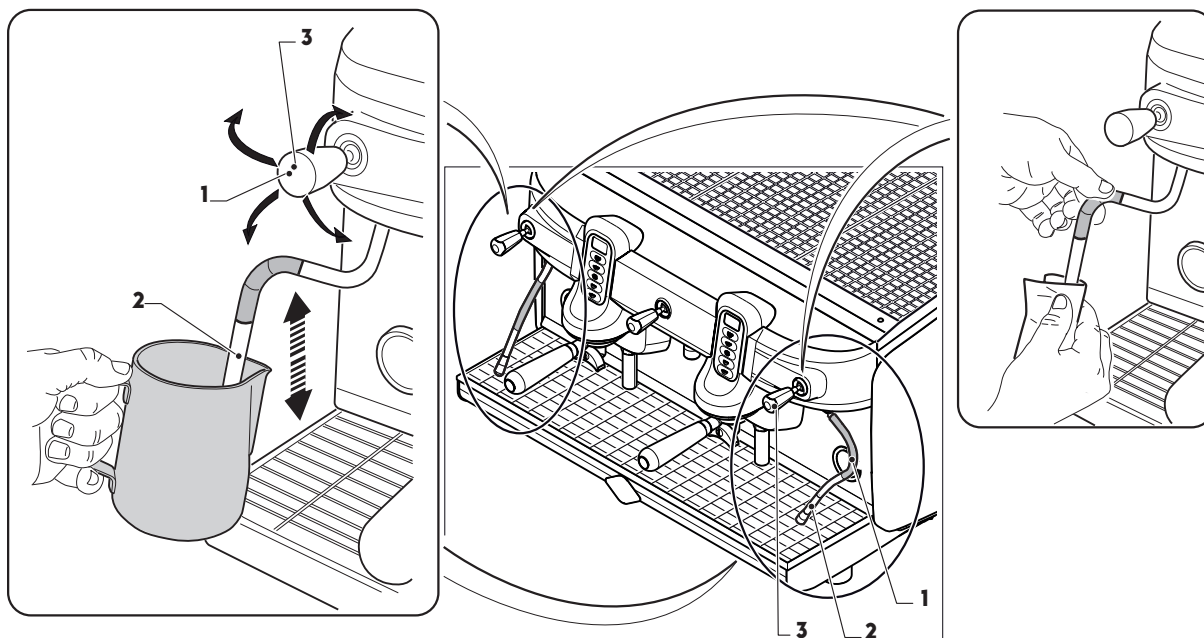
12.5, PREPARING CAPPUCCINO.



The nozzle (2) is very hot.

Only move the nozzle gripping it by its rubber protection (1) as there is a risk of scalding yourself.

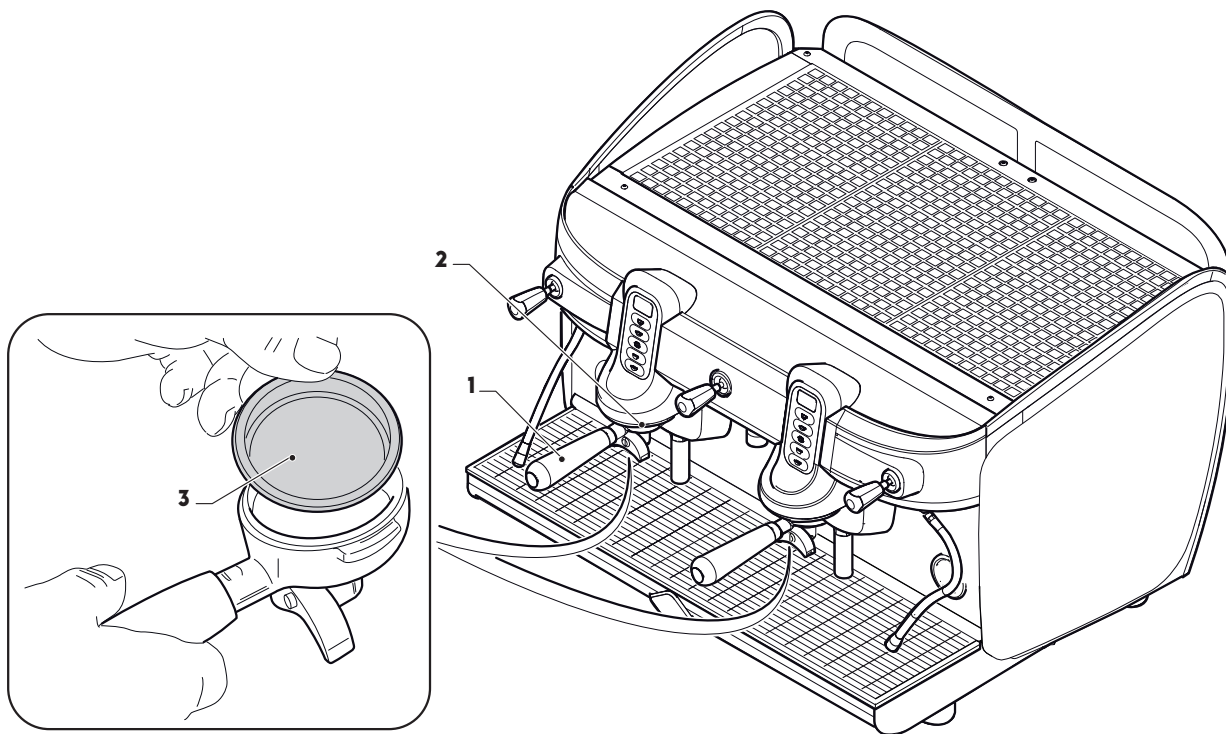
- Pour fresh milk into a heatproof jug, preferably in stainless steel.
- Fully immerse the nozzle (2) into the milk and move the lever (3) horizontally or vertically depending on the amount of steam desired.
- Once the desired temperature has been reached, close steam dispensing by moving the lever back into central position.
- Pour the content of the jug into a cup containing freshly dispensed espresso coffee.
- Turn the steam nozzle (2) towards the drip tray and dispense briefly into the tray to clean the inside of the nozzle and then clean the outside with a moist cloth to prevent encrustations difficult to remove.



12.6, WASHING THE UNIT.

Each unit can automatically be rinsed operating as follows:

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) and empty out the coffee grounds.
 - Remove the filter from the filter holder and mount the blind filter (3) provided.
 - Pour specific detergent for coffee machines into the blind filter (3) (for the amount, see manufacturer's instructions).
 - Start the machine as described in the relative paragraphs.
 - Mount the filter holder (1) with the blind filter on the unit (2).
-
- Press the "↻" button and "☕" button simultaneously, the LEDs of the two buttons light up flashing until the end of the washing program, which has duration of 5 cycles.
 - You can stop the rinsing cycle by pressing any one of the buttons on the selector knob.

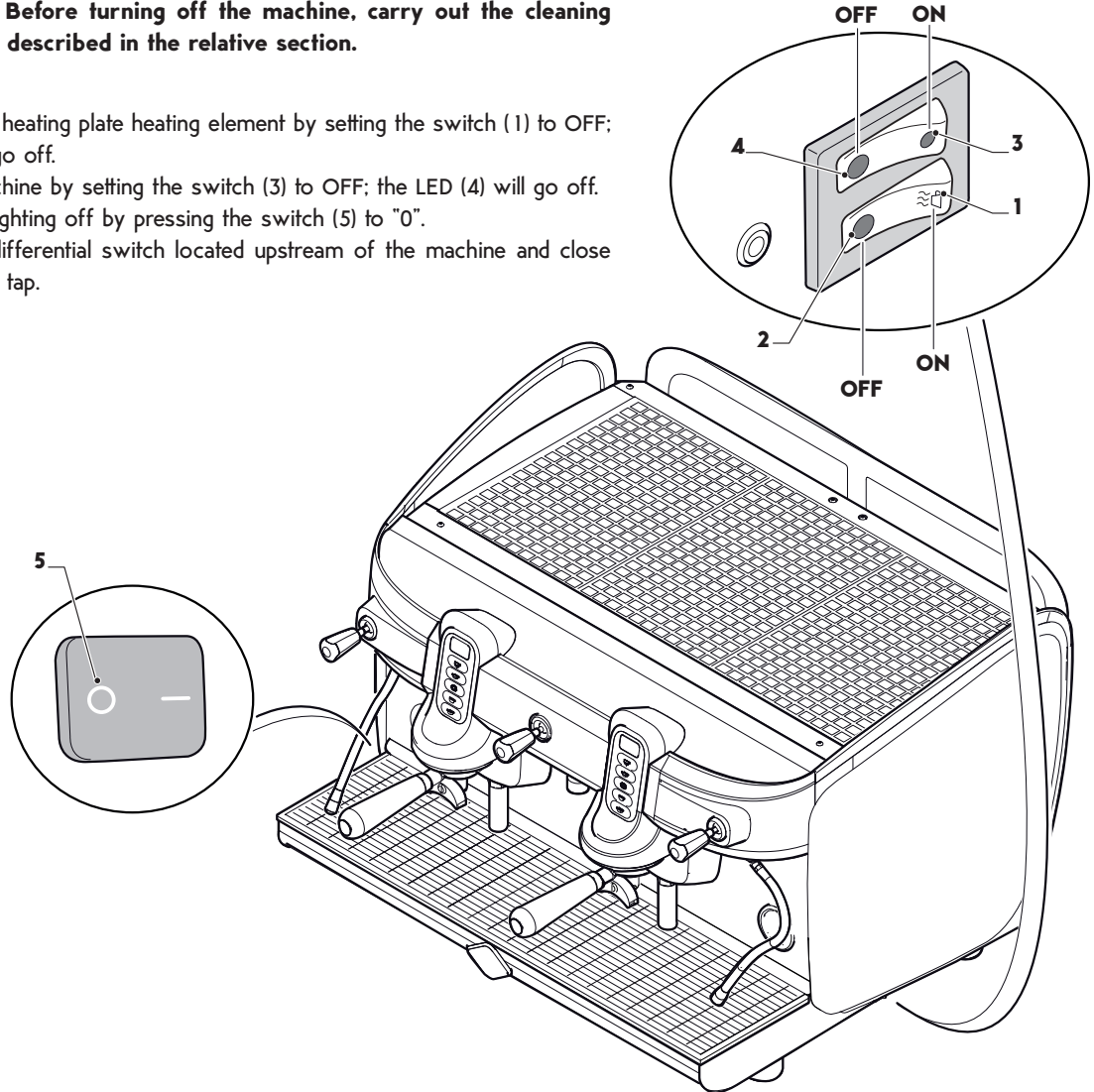


12.7, TURNING OFF.



WARNING: Before turning off the machine, carry out the cleaning operations described in the relative section.

- Turn off the cup heating plate heating element by setting the switch (1) to OFF; the LED (2) will go off.
- Turn off the machine by setting the switch (3) to OFF; the LED (4) will go off.
- Switch the LED lighting off by pressing the switch (5) to "0".
- Disconnect the differential switch located upstream of the machine and close the water supply tap.



13, CLEANING.



The cleaning operations must be carried out with the machine off and cold, the main switch in OFF position and the power cable unplugged putting the plug in a visible position.



CAUTION: Improper cleaning and maintenance using unsoftened water or damage to the internal parts may cause sudden water flow interruptions and unexpected water or steam jets with serious consequences. Pay the utmost attention when cleaning and using the machine!

13.1, GENERAL CLEANING WARNINGS.

It is prohibited to:

- Use jets of water to clean the machine.
- Use detergents containing alcohol or ammonia or scouring pads to clean the machine. USE ONLY specific detergents for cleaning coffee machines or tableware.
- Chemical detergents used for cleaning the machine and/or the system should be used with care in order not to damage the components and the environment (degradability of more than 90%).
- Completely clean all the parts and components of the machine.
- Regularly clean the grinder/doser and check the wear of the grinders.

13.2, DAILY CLEANING.

Cleaning the nozzles.

- Thoroughly clean the nozzles (1) and (2) at the end of the day (and also immediately after every use as described in the paragraphs "dispensing water" and "dispensing steam") in order to prevent the formation of bacteria or encrustations that may clog the holes of the diffuser and also to prevent that drinks of a different nature heated before alter the flavour of the drinks being heated.

Cleaning the dispensing unit.

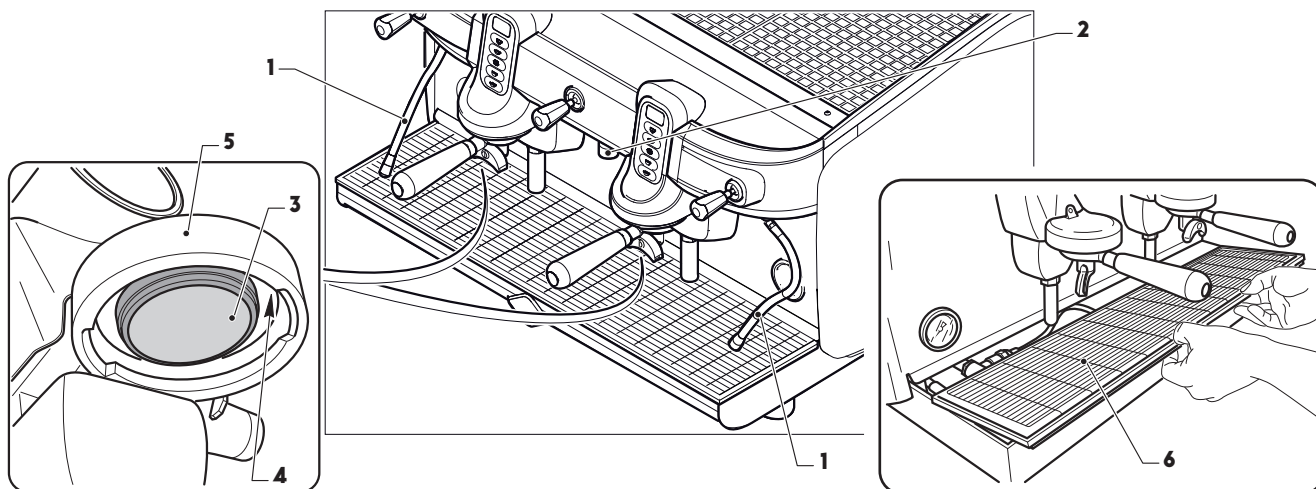
- Clean the spray head (3), the undercup seal (4) and the filter holder guide of the dispensing unit (5) with a cloth/sponge and cleaning brush.
- Rinse the filters and filter holders in hot water adding a specific detergent to melt the coffee fat deposits.

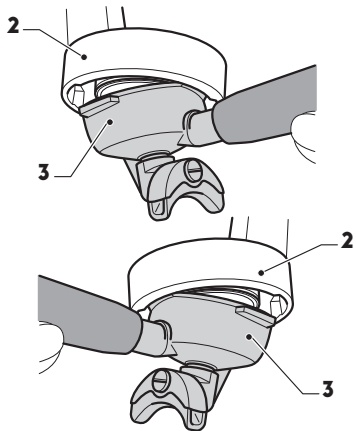
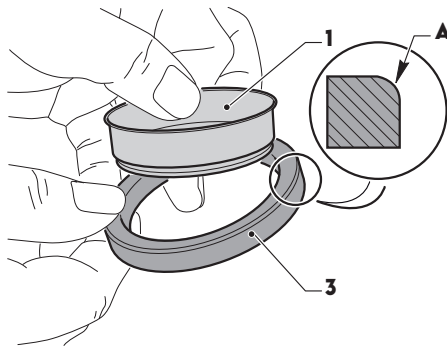
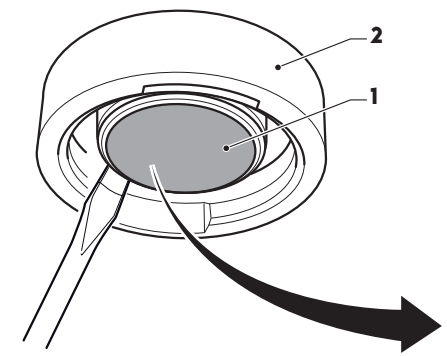
Cleaning the drip tray and cup holder grille.

- Remove the grille (6) and the drip tray and clean under running water.

Cleaning the bodywork.

- Use a moist non-abrasive cloth on all the surfaces. Do not use products containing alcohol or ammonia which may damage the machine components.





14, CHECKS AND REPLACEMENTS.

14.1, REPLACING THE SPRAY HEAD.

The spray head (1) has to be replaced at least once a month operating as follows:

- Use a screwdriver to pry out the spray head (1) and remove it and the relative gasket from the unit (2).
- Replace the spray head (1) and the gasket (3).
- Refit the gasket on the spray head taking care that the rounded part "A" of the gasket faces up.
- Place the spray head on the filter holder.
- Mount the filter holder (3) on the unit (2) first on the left-hand tab turning it until it fits into place and then on the right-hand tab.
- Mount the filter holder on the machine as if you were making coffee and move it into position to lock the spray head with the gasket into place.

15, ADJUSTMENTS.

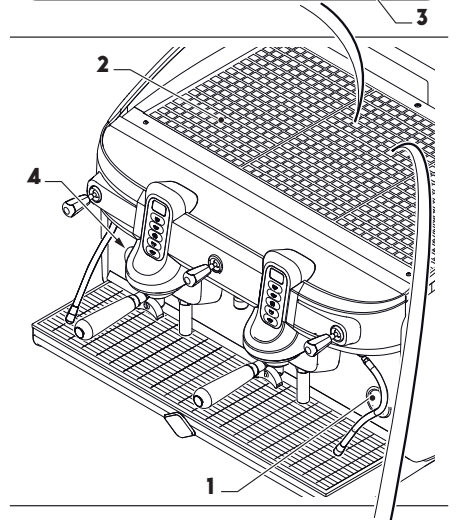
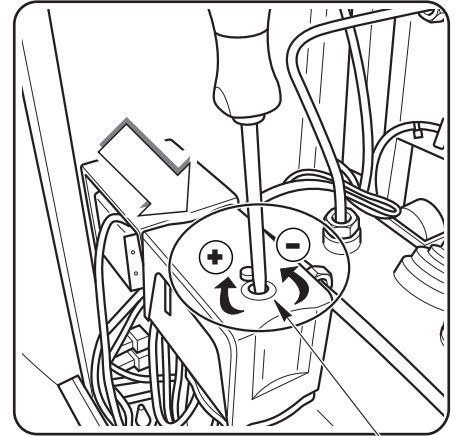


WARNING: These operations must be carried out by a qualified technician operating with extreme care.

15.1, ADJUSTING THE BOILER TEMPERATURE/ PRESSURE.

You can adjust the pressure and hence the temperature of the water in the boiler by means of the pressure switch viewing it on the pressure gauge (1).

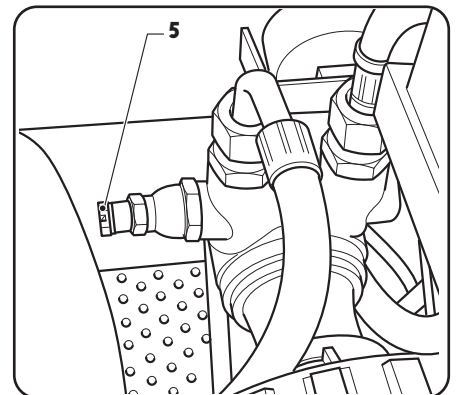
- Remove the cup heating plate (2) as described in the paragraph on installation.
- Act on the screw (3) of the pressure switch turning it **CLOCKWISE** to decrease the pressure and **ANTICLOCKWISE** to increase it.



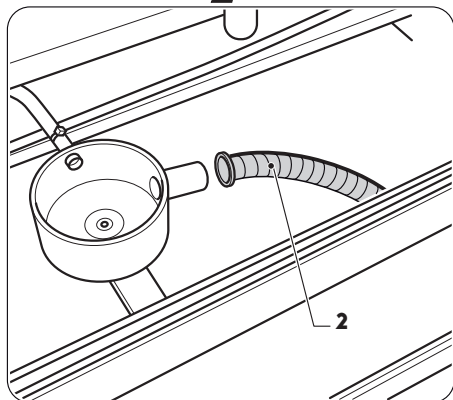
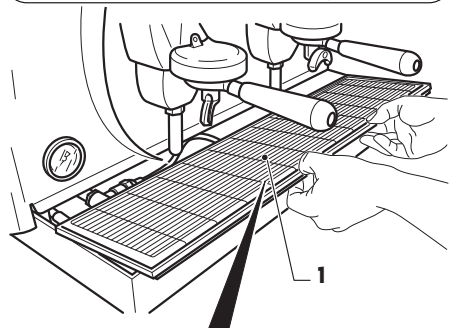
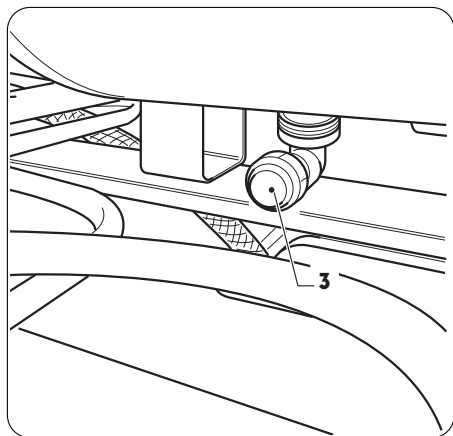
15.2, ADJUSTING THE PUMP PRESSURE.

You can adjust the pump pressure checking it on the pressure gauge (4).

- Remove the cup heating plate (2) as described in the paragraph on installation.
- Act on the screw (5) of the pump turning it **CLOCKWISE** to decrease the pressure and **ANTICLOCKWISE** to increase it.



16, PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE TEMPORARILY.



If the machine is not to be used for a long period of time, carry out the following operations:

- Carry out the maintenance operations.
- Disconnect the water and power supply.
- Drain the water contained in the boiler as follows:



WARNING: Before carrying out this operation, make sure that the coffee machine is off (power supply upstream of the machine disconnected), that the water supply tap upstream of the machine is closed and that the water contained in the boiler is cold.

- Remove the drip tray (1) complete with grille.
- Disconnect the drain tube (2).
- Remove the drain cap (3) and connect the tube (2) to the union.
- Wait until the boiler has completely drained out, then refit the cap (3) and reconnect the tube (2).
- Cover the machine with a cotton cloth and place it in a room free of dust and humidity.

17, PUTTING THE MACHINE BACK INTO SERVICE.

To put the machine back into service operate as follows:

- Thoroughly clean the machine.
- Dispense water from the shut-off tap located upstream of the machine to remove residues from the tubing.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Carry out the starting operations as described in the relative paragraph.

18, TROUBLESHOOTING.

In the event of malfunctions, immediately turn off the machine and pull out the plug from the socket.
Call the Authorised Service Centre.

	Cause	Solution
The unit does not dispense water.	The water mains tap or the purifier taps are closed.	Open the taps.
	The water intake union filter is clogged.	Remove and clean. Check regeneration of the purifier resins.
	Clogged nozzle.	Clean the nozzle.
The boiler is not heating.	Heating element faulty.	Call Technical Service.
	Main switch set to OFF.	Set the main switch to ON.
Insufficient use of coffee.	The grain size of ground coffee is not correct (too fine or too coarse).	Check the dispensing time and/or adjust grinding.
	Spray head and filters partially clogged.	Call Technical Service.
Water and steam leak from the nozzles even when the relative taps are closed.	Defective seal or presence of a foreign body in the seal seat.	Call Technical Service.

	Cause	Solution
Water or steam leaks from under the knobs of the taps during opening.	Defective tap seals.	Call Technical Service.
Coffee overflows from the edges of the filter holder.	There is dirt in the filter holder seat that prevents the coffee from coming out of the spout.	Clean.
	Unit gasket worn out.	Replace.
	Spray heads clogged.	Clean or replace.
The coffee is too cold.	Machine not ready.	Wait until it reaches the operating temperature.
Coffee is not dispensed or dispensed too slowly.	Insufficient water supply.	Check the supply line.
	Dispensing hole of the filter holder clogged.	Thoroughly clean the filter holder with specific detergent and using a toothpick.
	Too fine grinding.	Adjust the grinder/doser.
The machine does not dispense steam.	Dispensing nozzle clogged.	Clean.
	Dispensing ducts clogged.	Call a technician to descale the machine.
	Faulty steam tap.	Call Technical Service.

	Cause	Solution
The machine does not dispense hot water.	Supply tap closed.	Open the tap.
	Faulty dispensing solenoid valve.	Call Technical Service.
	Dispensing ducts obstructed.	Call a technician to descale the machine.

19, DISPOSAL.

- The machine must be decommissioned by authorised persons. The pressure of the hydraulic circuit must be fully released, the power cable must be disconnected and any substances potentially harmful to the environment must be legally and properly disposed of.
- Store the machine out of reach of children or persons that are not responsible.
- **In order to dismantle the machine as waste, take it to an authorised electrical and electronic equipment recycling centre (*). This is to prevent any harm to the environment or man. For more information on recycling, contact your municipality, the domestic waste disposal service or the dealer.**
- **Do not dispose of in the environment.**



- (*) **Pursuant to Art. 13 of Legislative Decree 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relative to use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".**

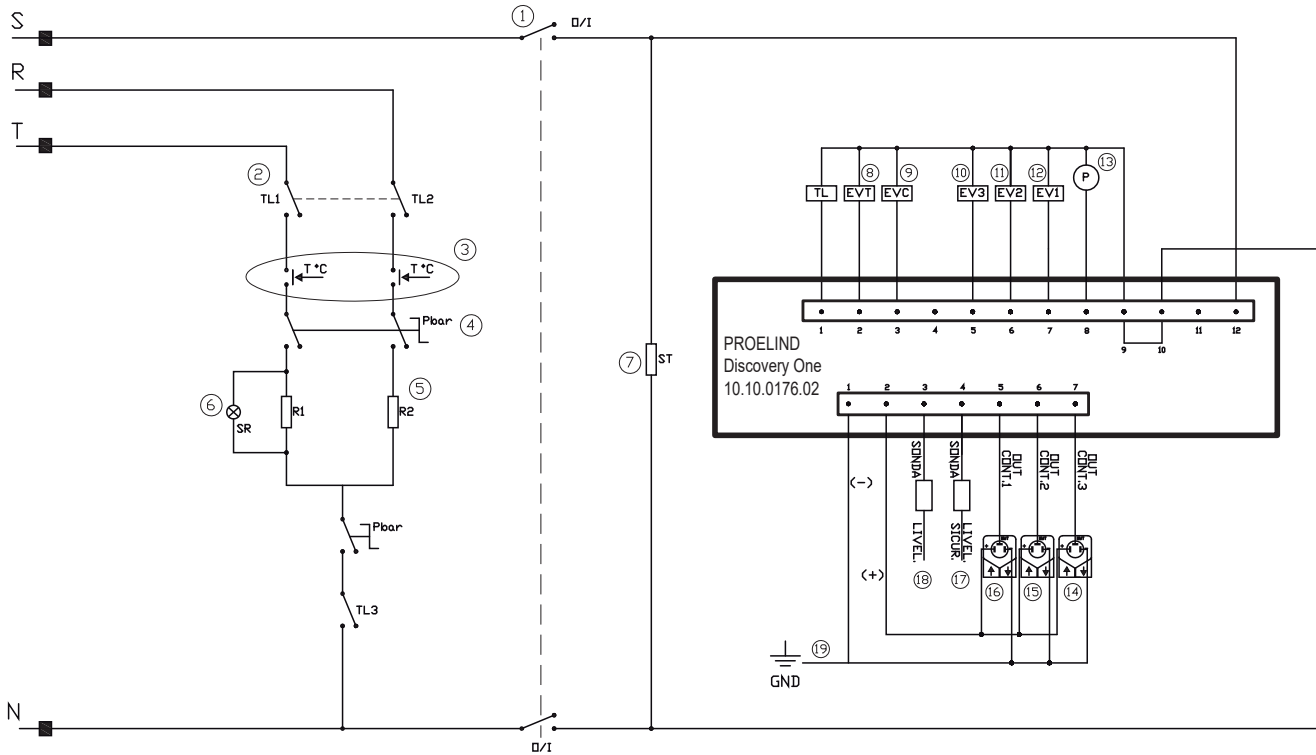
The crossed out wheellie bin symbol on the machine or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.

Differentiated waste collection of this machine when it comes to the end of its life is arranged and managed by the manufacturer. Therefore, contact the manufacturer if you want to dispose of the machine and follow the procedures the manufacturer has adopted to allow separate collection of the machine at the end of its life.

Appropriate differentiated waste collection for subsequent environmentally friendly recycling, treatment and disposal contributes to preventing possible negative impact on the environment and health, as well as encouraging reuse and/or recycling of the materials of which the machine is made.

Unlawful disposal of the product by its owner is punishable by a fine according to the regulations in force.

20, ELECTRICAL SCHEME.



LEGEND

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1= Switch | 11= Unit 2 solenoid valve |
| 2= Remote control switch | 12= Unit 1 solenoid valve |
| 3= Safety thermostat | 13= Pump |
| 4= Pressure switch | 14= 3-unit volumetric counter |
| 5= Boiler heating element | 15= 2-unit volumetric counter |
| 6= Heating element LED | 16= 1-unit volumetric counter |
| 7= Cup heating plate | 17= Safety sensor |
| 8= Tea solenoid valve | 18= Level sensor |
| 9= Filling solenoid valve | 19= Frame ground |
| 10= Unit 3 solenoid valve | |

BEDIENUNGSANLEITUNG, INHALTSVERZEICHNIS.

1 ALLGEMEINE HINWEISE

- 1.1 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE
- 1.2 VORGESEHENER GEBRAUCH
- 1.3 ZWECKWIDRIGER GEBRAUCH
- 1.4 RECHTSVERWEISE
- 1.5 VOM KÄUFER DURCHZUFÜHRENDE VORBEREITUNGEN
- 1.6 NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL
- 1.7 EXPLOSIONSGEFAHR
- 1.8 SCHALLDRUCKPEGEL
- 1.9 VIBRATIONEN

2 BEDIENUNGSBEREICH / GEFAHREN

- 2.1 BEDIENUNGSBEREICH
- 2.2 BEREICHE MIT RESTRISIKO
- 2.3 GEFAHRENBEREICHE

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

4 TECHNISCHE DATEN

5 AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

- 5.1 AUSPACKEN DER MASCHINE
- 5.2 AUSSTATTUNG
- 5.3 AUFSTELLEN DER MASCHINE

6 KENNDATEN DER MASCHINE

7 IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE

8 ANSCHLÜSSE

- 8.1 WASSERANSCHLUSS
 - 8.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
 - 8.3 ERSTE INBETRIEBNAHME
-

9 BEDIENUNG DER BRÜHGRUPPE

10 INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

11 DOSISPROGRAMMIERUNG

12 BETRIEB

- 12.1 VORBEREITUNG DER MASCHINE
- 12.2 ZUBEREITUNG VON ESPRESSO
- 12.3 AUSGABE VON HEISSWASSER
- 12.4 DAMPFAUSGABE
- 12.5 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO
- 12.6 REINIGUNG BRÜHGRUPPE
- 12.7 AUSSCHALTEN

13 REINIGUNG

- 13.1 ALLGEMEINE HINWEISE ZUR REINIGUNG
- 13.2 TÄGLICHE REINIGUNG

14 KONTROLLEN UND ERSATZ

- 14.1 ERSETZEN DER DUSCHE

15 EINSTELLUNGEN

- 15.1 EINSTELLUNG DES BOILERDRUCKS / DER BOILERTEMPERATUR
- 15.2 EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS

16 VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG

17 ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

18 ANLEITUNG ZUR BEHEBUNG EINIGER PROBLEME

19 ENTSORGUNG

20 ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

1, ALLGEMEINE HINWEISE.

Viebiemme S.r.l. hat jede mögliche Vorsichtsmaßnahme getroffen , um einen sicheren Betrieb und effiziente Geräte zu gewährleisten. Die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen dienen zum Schutz der Bediener und der autorisierten Techniker.

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation, Inbetriebnahme und Benutzung der Maschine aufmerksam durch. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann Materialschäden, schlechte Maschinenleistung, Gesundheitsgefahren oder Verletzungsgefahr zur Folge haben.
- Diese Bedienungsanleitung ist ein fester Bestandteil der Maschine und muss dem Bediener und/oder Wartungstechniker jederzeit zur Verfügung stehen. Bei Verlust oder für die Anforderung weiterer Informationen wenden Sie sich bitte an den Händler Ihres Gebiets oder an den Hersteller. Die Bedienungsanleitung entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Veröffentlichung und kann bei eventuellen späteren Änderungen nicht als unangemessen betrachtet werden: Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Anleitungen zu ändern und ist außer in Ausnahmefällen nicht zur Aktualisierung älterer Ausgaben verpflichtet.
- Kinder ab 14 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Vor der Installation der Maschine muss sichergestellt werden, dass der vorgesehene Standort mit deren Abmessungen und Gewicht kompatibel ist.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Das Gerät nicht barfuß oder mit nassen Händen benutzen.
- Vor Wartungs- und/oder Reinigungsmaßnahmen an der Maschine und bevor irgendeine Schutzvorrichtung entfernt wird, muss **sichergestellt werden, dass der Hauptschalter auf "OFF" (O)** steht, um die Spannungszufuhr zur Maschine während des Eingriffs zu unterbrechen.
- Das Stromnetz des Käufers muss vor dem Hauptschalter der Maschine mit einem selbsttätigen Lasttrennsystem und einer angemessenen Erdungsanlage ausgestattet sein, die alle Anforderungen der gesetzlichen Unfallschutzvorschriften erfüllt.

- Für Eingriffe am Hauptschalter oder in dessen Nähe muss das Netz, an dem der Hauptschalter angeschlossen ist, spannungslos gesetzt werden.
- **Sicherheitseinrichtungen nicht entfernen.**
- Zur Vermeidung persönlicher Risiken nur geeignetes Werkzeug verwenden, das die nationalen Sicherheitsbestimmungen erfüllt.
- Bei Betriebsstörungen der Maschine oder Schäden an den Bauteilen wenden Sie sich bitte an den für Ihr Gebiet zuständigen Vertragshändler oder an den Hersteller.
- **DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ERGÄNZEN ODER KOMPENSIEREN DIE ÖRTLICH GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.**
- **IM ZWEIFELSFALL WENDEN SIE SICH BITTE IMMER AN FACHPERSONAL.**
- **JEDE ELEKTRISCHE/ELEKTRONISCHE ODER MECHANISCHE VERÄNDERUNG DER MASCHINE DURCH DEN BENUTZER SOWIE DIE FAHLÄSSIGE BENUTZUNG DER MASCHINE ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEDER HAFTUNG UND MACHT DEN BENUTZER ZUM EINZIGEN VERANTWORTLICHEN GEGENÜBER DEN ZUSTÄNDIGEN STELLEN FÜR DIE UNFALLVERHÜTUNG.**

ES IST VERBOTEN:

- die Maschine ohne Befolgung der im Installationsland geltenden Sicherheitsvorschriften zu betreiben;
- die Maschine ohne Erdung zu betreiben. Die Missachtung dieser Vorschrift kann einen elektrischen Schlag zur Folge haben;
- die für die korrekte und sichere Installation und Verwendung an der Maschine und auf der Verpackung angebrachten Sicherheitsaufkleber und das Typenschild zu ersetzen oder zu entfernen;
- die Brühgruppen oder Ausläufe während des Betriebs der Maschine zu berühren. Die Lanzen dürfen nur an den Griffen angefasst werden. Die ausgegebenen Getränke und/oder einige Maschinenteile sind heiß und können Verbrennungen verursachen;
- irgendwelche Elemente der Maschine zu entfernen oder zu manipulieren und eigenmächtige Veränderungen vorzunehmen. Falls erforderlich, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Fachmann Ihres Gebiets;
- den Stecker am Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen;
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel zu benutzen;
- die Maschine mit durchgescheuertem oder beschädigtem Netzkabel zu benutzen;
- die Maschine von Kindern oder nicht qualifiziertem Personal bedienen zu lassen;
- die Maschine Witterungseinflüssen (Sonne, Regen, usw. ...) auszusetzen;
- die Maschine an Orten zu lassen, an denen die Umgebungstemperatur gleich oder niedriger als 0 °C ist, weil

- das Wasser im Boiler gefrieren und Schäden verursachen könnte;
- die Maschine an Orten aufzustellen, an denen sie von Wasserspritzern erreicht werden könnte;
 - die Maschine in Betrieb zu setzen, solange nicht alle Klappen oder Verkleidungen korrekt geschlossen sind;
 - Löffel, Gabeln oder sonstige Utensilien in die Maschine zu stecken;
 - die Maschine ohne Wasser in Betrieb zu setzen;
 - die Lüftungsöffnungen abzudecken: Lassen Sie mindestens 10 cm Raum zwischen der Maschine und eventuellen Wänden und mindestens 5 cm auf beiden Seiten, um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen.

FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB BENUTZEN SIE:

- nur gemahlene Kaffee.
- nur frisches, entsprechend enthärtetes Leistungswasser (~7 französische Härtegrade).
- Nur Originalersatzteile von Vibiemme S.r.l.

Bei Missachtung dieser Vorschriften wird jeder Garantieanspruch ausgeschlossen und der Hersteller oder Wartungstechniker übernimmt keine Haftung.

IN DEN FOLGENDEN FÄLLEN LEHNT VIBIEMME S.R.L. JEDE HAFTUNG AB:

- wenn die Maschine anders verwendet wird, als in dieser Anleitung beschrieben;
 - wenn die Sicherheits- und Wartungsvorschriften nicht befolgt werden;
 - wenn keine Originalersatzteile von Vibiemme verwendet werden;
 - wenn der INSTALLATEUR oder der WARTUNGSTECHNIKER nicht autorisiert oder kein Fachmann ist.
- **Der INSTALLATEUR oder der WARTUNGSTECHNIKER müssen den Hersteller über MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN oder Missbrauch informieren, die sich auf die Sicherheit des ursprünglichen Systems auswirken könnten.**
- **KONTROLLIEREN Sie den Zustand der Bauteile: Wenn defekt, brechen Sie die Installation ab und fordern Sie ihren Ersatz an.**
- **Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, müssen der Strom- und gegebenenfalls der Wasseranschluss getrennt werden.**

1.1, BESCHREIBUNG DER SYMBOLE.

Die in diesen Anleitungen enthaltenen Informationen zu gefährlichen Eingriffen sind mit den folgenden Symbolen gekennzeichnet:



Warnung vor gefährlicher **elektrischer Spannung**.



ACHTUNG!

Allgemeine Gefahr oder sonstige Informationen.



Warnung vor **heißer Oberfläche** (Verbrennungen).



WICHTIGER HINWEIS

Gefahr von Maschinenbeschädigung.

1.2, VORGESEHENER GEBRAUCH.

Die Espressomaschine wurde für professionelle Anwender und ausschließlich für die Zubereitung von Espresso und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, usw.....) mit heißem Wasser oder Dampf gebaut und ausgelegt.

Sie darf nur für diesen Verwendungszweck eingesetzt werden, jede andere Verwendung ist zweckwidrig und daher gefährlich.

1.3, ZWECKWIDRIGER GEBRAUCH.

Die Espressomaschine wurde ausschließlich für lebensmittelgeeignete Verwendung gebaut und entworfen, und daher ist es verboten:

- andere Flüssigkeiten als Wasser einzufüllen;
- Getränke oder andere nicht zum Verzehr geeignete Substanzen zu wärmen;
- in die Siebträger etwas anderes als gemahlene Kaffee zu füllen;
- etwas anderes als Kaffee- und Espressotassen auf das Tassenabstellgitter zu stellen;
- Gefäße mit Flüssigkeiten auf das Tassenabstellgitter zu stellen;
- die Lüftungsschlitze mit Tüchern u.ä. abzudecken;
- das Tassenabstellgitter mit Tüchern abzudecken;
- den Ausgabebereich anzufassen;
- die Maschine benutzen, wenn sie sehr nass ist.

WICHTIG

IN DIESEM ABSCHNITT WERDEN EINIGE VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN AUFGEFÜHRT, AUF JEDEN FALL IST DIE MASCHINE ALLERDINGS UNTER BEFOLGUNG DER ANWEISUNGEN IM ABSCHNITT "VORGESEHENER GEBRAUCH" ZU VERWENDEN.

1.4, RECHTSVERWEISE.

- Die Maschine und ihre Sicherheitseinrichtungen wurden gemäß den in der Konformitätserklärung aufgeführten Bestimmungen gebaut.

1.5, VOM KÄUFER DURCHZUFÜHRENDE VORBEREITUNGEN.

a) **Vorbereitung des Standorts.**

- Der Käufer muss eine Stellfläche für die Maschine bereitstellen, die die im Kapitel Aufstellung genannten Vorgaben erfüllt.

b) **Elektrische Voraussetzungen.**

- Die elektrische Anlage für die Stromversorgung muss die Vorgaben der am Aufstellungsort geltenden nationalen Vorschriften erfüllen und mit einer effizienten Erdung ausgestattet sein.
- An der Versorgungsleitung vor der Maschine einen allpoligen Trennschalter installieren.



Die Netzkabel müssen entsprechend dem maximalen Stromverbrauch der Maschine bemessen werden, so dass der Gesamtspannungsabfall bei voller Last geringer als 2% ist.

c) **Vorbereitung des Wasseranschlusses.**

- Vor der Installation ist eine Ablaufgarnitur mit Siphon sowie ein Wassernetz für die Versorgung mit entsprechend enthärtetem Wasser bereitzustellen. Vor der Maschine muss eine Drosselarmatur installiert werden.

1.6, NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL.

- ### a)
- Im Brandfall muss die Spannungszufuhr zur Maschine unterbrochen und der Hauptschalter ausgeschaltet werden.

- ### b)
- Den Brand mit geeigneten Feuerlöschern löschen.



Solange die Maschine unter Spannung steht, darf unter keinen Umständen versucht werden, den Brand mit Wasser zu löschen.

1.7, EXPLOSIONSGEFAHR.

- Die Maschine ist nicht zur Verwendung in explosionsgefährdeten Räumen ausgelegt.

1.8, SCHALLDRUCKPEGEL.

Die Maschine wurde so ausgelegt, dass ein A-bewerteter äquivalenter Dauerschallpegel A(dB) unter der zulässigen Höchstgrenze von 70 dB gewährleistet wird.

1.9, VIBRATIONEN.

Die Maschine ist mit vibrationsdämpfenden Gummifüßen ausgestattet. Während des normalen Betriebs werden keine schädlichen Vibrationen an den Bediener und an die Umgebung übertragen.

2, BEDIENUNGSBEREICH / GEFAHREN.

2.1, BEDIENUNGSBEREICH.

Die Maschine kann von nur einer Person bedient werden, der während des Betriebs vor der Maschine steht, um den Espresso oder sonstige Heißgetränke bequem zubereiten zu können.

- Das Gerät muss auf einer Mindesthöhe von 1,5 m platziert werden.
- Das Gerät muss an einem Ort mit Temperaturen zwischen 5°C und 35°C installiert werden.
- Das Gerät darf nicht in Bereichen installiert werden, in denen Wasserstrahlen benutzt werden.
- Das Gerät muss mit einer Neigung zwischen 2° und 5° aufgestellt werden.

2.2, BEREICHE MIT RESTRISIKO.

Die Bereiche mit Restrisiko, die aufgrund der speziellen Zubereitungsart der Espressomaschine nicht geschützt werden können, sind:

- der Bereich der Brühgruppen während der Kaffeeausgabe;
- der Bereich der Dampfzange während der Erhitzung der Getränke;
- der Bereich der Heißwasserausgabe;
- Für das Handling von Behältern unter Druck und Gasflaschen bestehen dagegen keine Vorschriften.



In diesen drei Bereichen besteht Verbrennungsgefahr.

2.3, GEFAHRENBEREICHE.



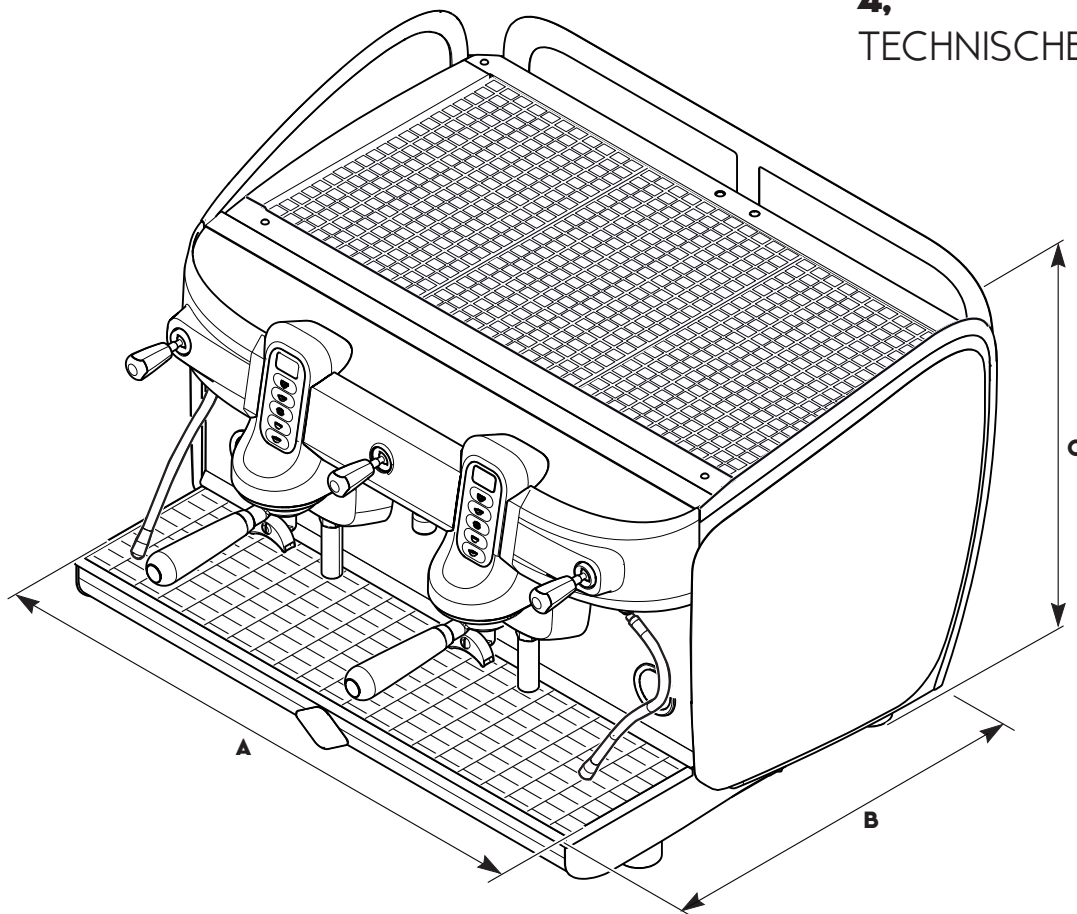
**Die Gefahrenbereiche sind alle Bereiche im Innern der Maschine, unter den Schutzabdeckungen, wo der Techniker während der Reparatureingriffe arbeiten kann..
Für diese Bereiche ist ausschließlich der Techniker zuständig.**

3, BESCHREIBUNG DER MASCHINE.

Nachstehend sind die wichtigsten Merkmale der halbautomatischen Espressomaschine mit über einen Hebel gesteuerter Ausgabe.

- Kupferboiler (mit Wärmetauschern) für die Kaffeeausgabe und die Heißwasser- und Dampfbereitung.
- Befüllen des Boilers mittels Rotationspumpe, die bei Einschalten der Maschine automatisch aktiviert wird.
- Wasserfüllstandsonde im Boiler.
- Pressostat zur Drucküberwachung im Boiler.
- **Das Heizelement** besteht aus einem elektrischen Widerstand, der in den Kessel eingetaucht ist; es dient zum Erhitzen des Wassers und zur Dampferzeugung.
- **Ausgabegruppe** aus verchromtem Messing.
- **Rotationspumpe.**
- **Dampf-/Heißwasserlanzen** aus Edelstahl mit ergonomischem Joystick für die Ausgabe.
- Direkter Anschluss an die Wasserleitung zum Befüllen und Entleeren.
- **Kontrolllampen** für die Anzeige der Einschaltung der Maschine und des elektrischen Tassenwärmers.
- **Manometer** für die Anzeige des Betriebsdrucks der Pumpe.
- **Manometer** für die Anzeige des Boilerdrucks.

4, TECHNISCHE DATEN.

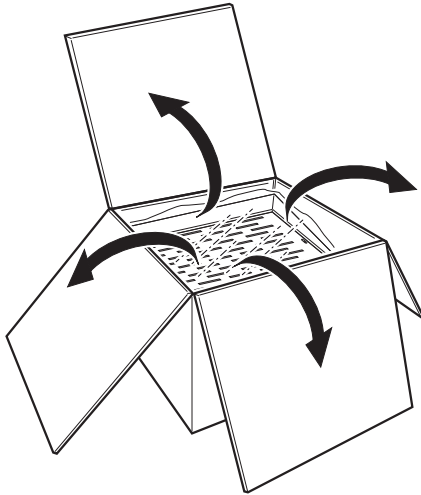


	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
A	42	76	93
B	60	60	60
C	65	65	65

		1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Füllmenge Boiler	Liter	3,5	11	13
Nettogewicht	kg	35	66	95
Versorgungsspannung	V	240	240	240
Leistung Heizwiderstand Boiler (230 V)	kW	1800	4000	5000
Leistung Heizwiderstand Tassenwärmer	kW	ND *	0,2	0,25
Leistung Elektropumpe	kW	0,1	0,165	0,165
Gesamtleistung	kW	2000	4400	5500
Betriebsdruck Boiler	Bar/MPa	1,2	1,2	1,2
Kaffee-Ausgabedruck	Bar/MPa	8-11	8-11	8-11

* Nicht verfügbar.

5, AUSPACKEN UND AUFSTELLEN.



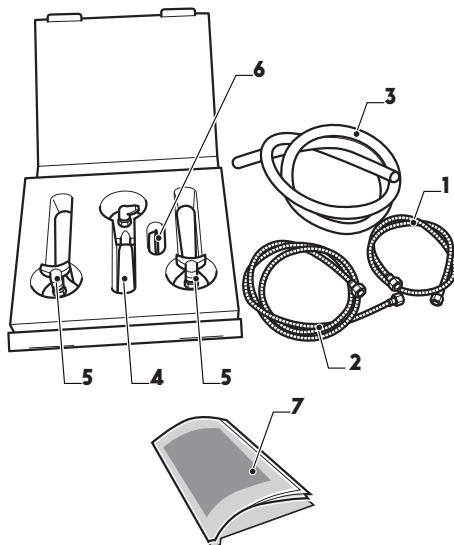
5.1, AUSPACKEN DER MASCHINE.



ACHTUNG: Die Maschine muss von einem autorisierten Fachmann ausgepackt und aufgestellt werden.

- Überprüfen Sie immer die Unversehrtheit der Verpackung und melden Sie eventuelle Schäden dem Spediteur.
- Die Verpackung oben (1) aufklappen.
- Zubehör herausnehmen: Ausstattungen und technische Dokumentation (Betriebsanleitungen).
Die Cellophanhülle öffnen und die Maschine herausnehmen, dabei AN DER BASIS HALTEN.
- Die Verpackungsteile (Pappe, Cellophan, Metallklammern usw.) können Verletzungen verursachen, wenn sie nicht sorgfältig gehandhabt oder unsachgemäß verwendet werden; halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen mit Einschränkungen.

5.2, AUSSTATTUNG.



- 1 Wasserzulaufschlauch L= 100 cm. (39,37 in.).
- 2 Wasserzulaufschlauch L= 180 cm. (70,86 in.).
- 3 Gummischlauch mit Metallspirale L =180 cm. (70,86 in.).
- 4 Siebträger für 1 Tasse.
- 5 Siebträger für 2 Tassen.
1 für die Ausführung mit einer Brühgruppe.
2 für die Ausführung mit zwei Brühgruppen.
3 für die Ausführung mit drei Brühgruppen.
- 6 Blindsieb.
- 7 Bedienungsanleitung.

5.3, AUFSTELLEN DER MASCHINE.

Stellen Sie das Gerät an seinem endgültigen Standort auf und vergewissern Sie sich, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

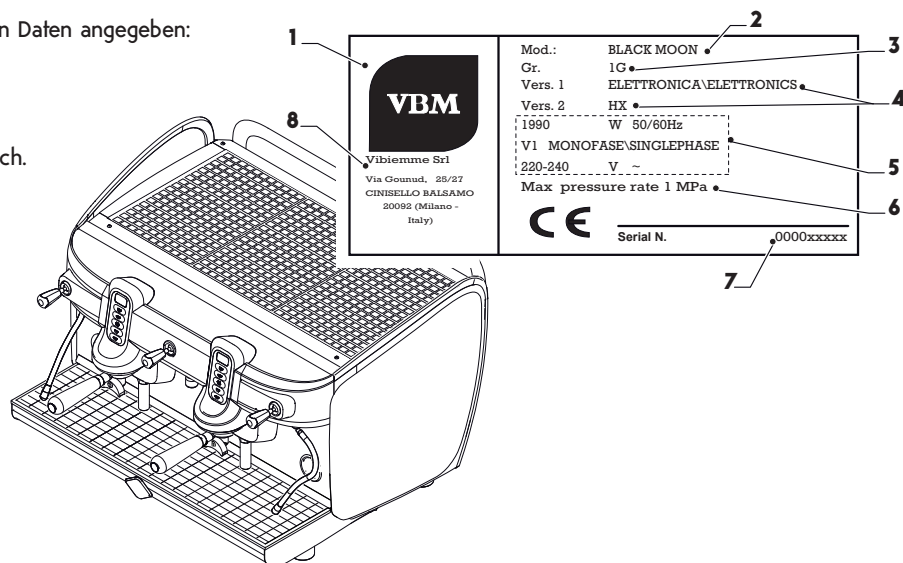
- Das Möbel, auf das die Maschine gestellt wird, muss ausreichend robust, stabil und eben sein und dem Gewicht der Maschine entsprechen;
- Zwischen der Maschine und den umliegenden Wänden muss ausreichend Freiraum gelassen werden, damit der Techniker die eventuellen Wartungs-/Reparatureingriffe vornehmen kann, ohne die Maschine verstellen zu müssen;
- Die obere Abstellfläche der Maschine (Tassenwärmer) darf nicht mehr als 150 cm vom Boden entfernt sein;
- In der Nähe der Maschine einen Abklopfkasten und eine Abstellfläche für das Dosiermahlwerk vorsehen;
- In der Nähe der Maschine muss ein Schaltkasten für den elektrischen Anschluss, eine Ablaufgarnitur und ein Wasserhahn für den Wasseranschluss vorhanden sein.

6, KENNDATEN DER MASCHINE.

Zur Ausstattung der Maschine gehört ein Typenschild (1), der gut sichtbar anzubringen ist.

Auf dem Typenschild (1) sind die folgenden Daten angegeben:

- 2 Modell.
- 3 Anzahl Brühgruppen.
- 4 Maschinenausführung 1:
elektronisch oder halbautomatisch.
- 5 Maschinenausführung 2: HX.
- 6 Elektrische Kenndaten.
- 7 Wasserzulaufdruck.
- 8 Seriennummer.
- 8 Anschrift des Herstellers.



7, IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE.

Legende:

1 **Hauptschalter.**

In gedrückter Stellung auf "ON" wird die Spannungszufuhr zur Maschine eingeschaltet und die Lampe (2) der Taste leuchtet auf.
In gedrückter Stellung auf "OFF" wird die Spannungszufuhr zur Maschine unterbrochen und die Lampe (2) erlischt.

3 **Schalter des Tassenwärmers.**

Der Betrieb des Tassenwärmers wird mit dem Schalter (1) auf "ON" freigegeben.
In gedrückter Stellung auf "ON" wird die Heizung der Tassenwärmplatte eingeschaltet und die Lampe (4) der Taste leuchtet auf.
In gedrückter Stellung auf "OFF" wird die Heizung der Tassenwärmplatte ausgeschaltet und die Lampe (4) erlischt.

5 **Kontrolllampe Heizwiderstand.**

Zeigt an, dass der Heizwiderstand für die Erhitzung des Wassers eingeschaltet ist.

6 Dampfahn.

7 Wasserhahn.

8 Manometer Boilerdruck.

9 Manometer Pumpendruck.

10 Tassenwärmer.

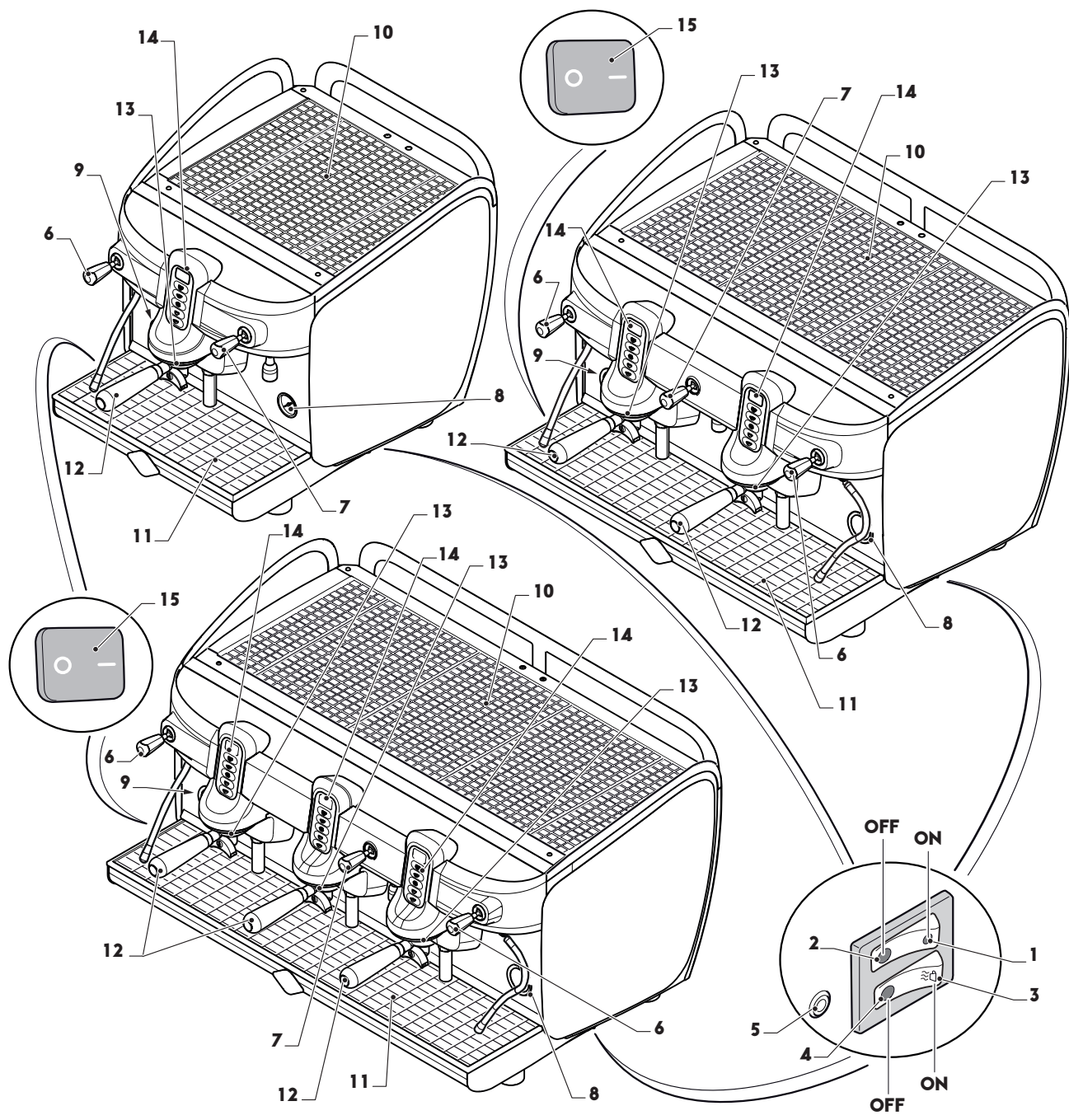
11 Gitter mit Abtropfschale.

12 Siebträger.

13 Brühgruppe.

14 Tastenfeld.

15 EIN/AUS-Schalter Led-Leuchten.



8, ANSCHLÜSSE.



ACHTUNG: Der Anschluss der Maschine muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

8.1, WASSERANSCHLUSS.

Ablauf

In der Nähe der Maschine muss eine Ablaufgarnitur (1) mit Siphon bereitgestellt werden.



ACHTUNG: WICHTIG : Der Ablaufsiphon muss mindestens 20 cm unterhalb der Auflagefläche der Maschine angebracht werden.

- Die Abtropfschale (2) mit Gitter entfernen.
- Den mitgelieferten Ablaufschlauch (3) am einen Ende mit dem Anschluss (4) der Maschine und am anderen Ende mit dem vorbereiteten Ablaufsiphon (5) verbinden. Der Ablaufschlauch muss frei von Engpässen und Verschlüssen sein.

Zulauf



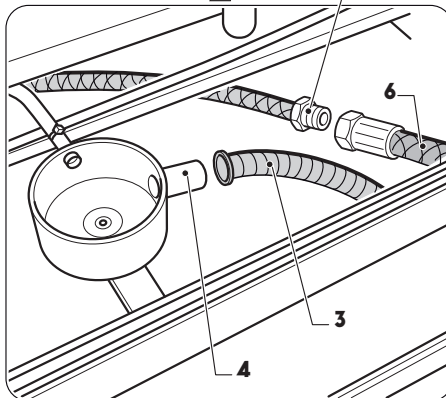
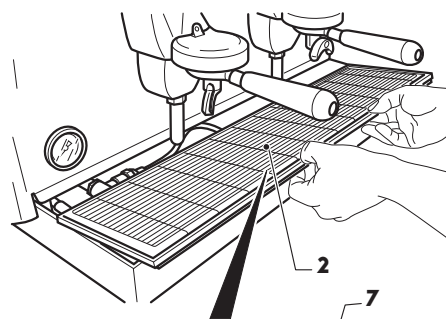
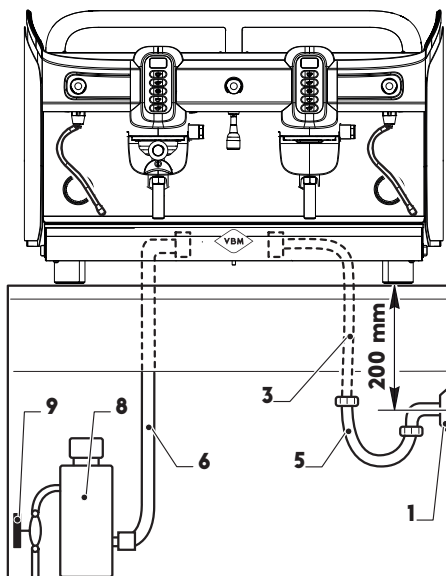
WICHTIGER HINWEIS: Die Maschine muss zwingend an ein Trinkwassernetz angeschlossen werden, das entsprechend enthärtetes Wasser mit max. 3,5/5° französischen Härtegraden liefert (60/85 ppm).

Der Versorgungsdruck darf nicht 2 bar (0,2 MPa) überschreiten. Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden.

- Den mitgelieferten Zulaufschlauch (6) am einen Ende mit dem Anschluss (7) der Maschine und am anderen Ende mit einem Enthärter (8) verbinden.



ACHTUNG: Das Wassernetz muss vor dem Enthärter mit einer Drosselarmatur (9) ausgestattet werden, um das Wassernetz von der Maschine zu trennen.

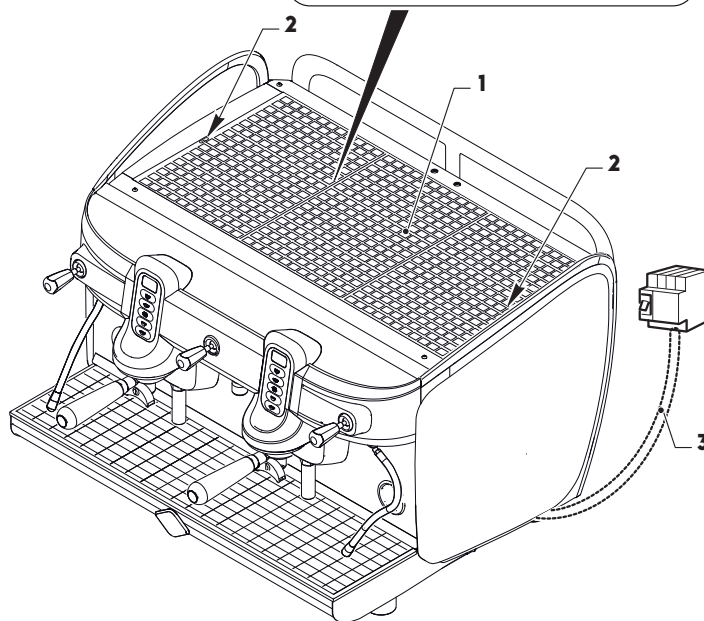
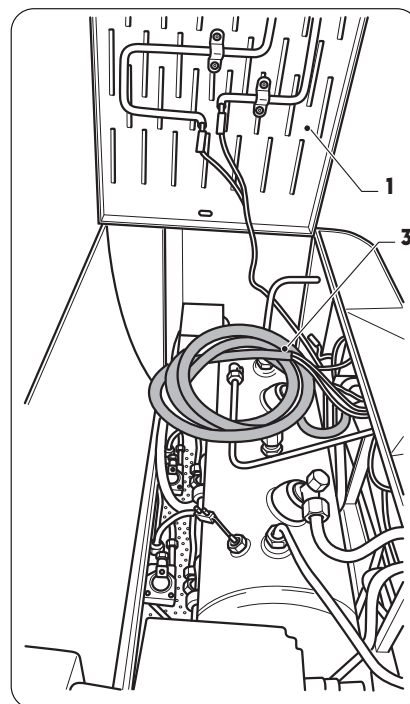


8.2, ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.



- **Vor dem elektrischen Anschluss der Maschine muss sichergestellt werden, dass alle Schalter auf OFF stehen.**
- **Die Erdung und die Konformität der Anlage mit den im Installationsland geltenden Bestimmungen sind zwingend erforderlich.**
- **Sicherstellen, dass die Spannungswerte mit jenen des lokalen Stromnetzes übereinstimmen.**

- Die Gitter auf dem Tassenwärmpalte (1) abnehmen.
- Die zwei Schrauben (2) lösen und die Tassenwärmpalte anheben (1).
- Das im Innern befindliche Netzkabel (3) aufrollen und unten aus der Maschine ziehen.
- Das Netzkabel (3) an einen fünfpoligen Stecker 16 A (nicht im Lieferumfang enthalten) anschließen und den Stecker mit dem Stromnetz verbinden.



8.3, ERSTE INBETRIEBNAHME.



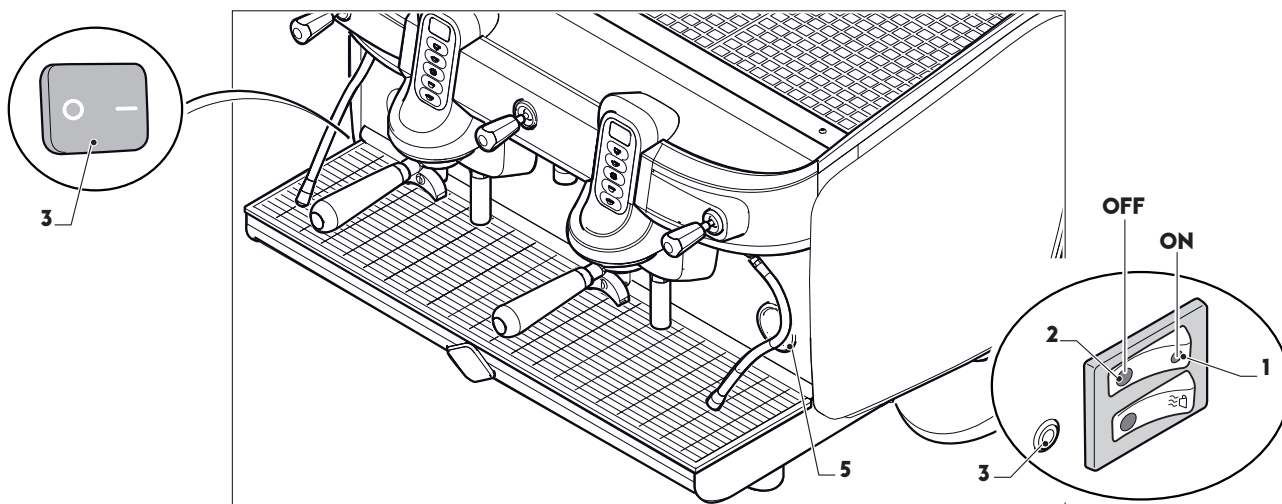
ACHTUNG: Die erstmalige Inbetriebnahme muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

- Den Wasserhahn vor der Maschine öffnen.
- Den Fehlerstromschutzschalter vor der Maschine auf ON stellen, um die Stromzufuhr zur Maschine einzuschalten.
- Den Schalter (1) auf "ON" stellen. Die LED (2) leuchtet auf und der Boiler wird mit Wasser gefüllt.
- Die Led-Beleuchtung durch Drücken des Schalters (3) einschalten.



ACHTUNG: Wenn die Befüllung nicht innerhalb 120 Sekunden erfolgt, schaltet die Maschine auf Alarm und die LEDs an den Tasten der Brühgruppen blinken.
Die Maschine aus- und wieder einschalten, um die Befüllung des Boilers mit Wasser abzuschließen.

- Nach erfolgter Befüllung beginnt die Erhitzung des Wassers im Boiler, die durch Aufleuchten der LED (4) angezeigt wird.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die LED (4) und der am Manometer (5) angezeigte Druck im Boiler muss 1 bar (0,1 MPa) betragen.
- Ein paar Ausgaben aus den Brühgruppen, aus dem Wasserhahn und aus den Dampfplanzen vornehmen und prüfen, ob alles korrekt funktioniert (Vorgehensweise siehe Abschnitt Betrieb).



9. BEDIENUNG DER BRÜHGRUPPE.

1 Display Ausgabedauer

- Auf dem Display wird die Dauer der Kaffeeausgabe angezeigt.
Die richtige Ausgabedauer für einen Kaffee beträgt zwischen 25 und 30 Sekunden.
Ist die Dauer höher, bedeutet dies, dass der Kaffee zu fein gemahlen ist, ist die Dauer kürzer, dass der Kaffee zu grob gemahlen ist.

2 Ausgabetaste Kurzer Kaffee "☕".

- Bei Drücken der Taste (2) bleibt diese erleuchtet und die anderen erlöschen; bei Erreichen der programmierten Menge stoppt die Ausgabe automatisch und alle Tasten leuchten auf.

3 Ausgabetaste Zwei kurze Kaffees "☕☕".

- Bei Drücken der Taste (3) bleibt diese erleuchtet und die anderen erlöschen; bei Erreichen der programmierten Menge stoppt die Ausgabe automatisch und alle Tasten leuchten auf.

4 Taste Dauerausgabe / Programmierung "☕☺☕".

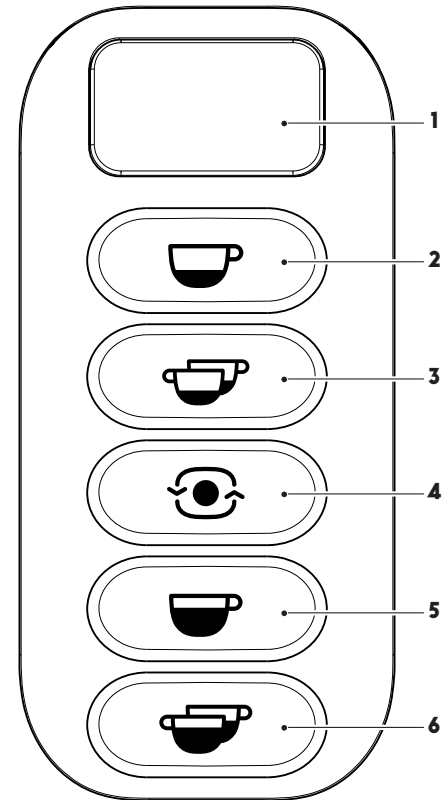
- Bei Drücken der Taste (4) beginnt die anhaltende Ausgabe des Kaffees; die Taste bleibt erleuchtet und die anderen Tasten erlöschen; um die Ausgabe anzuhalten, die Taste erneut drücken: Alle Tasten leuchten auf.
- Wird die Taste 5 Sekunden lang gedrückt gehalten, wird durch Blinken der entsprechenden Kontrolllampe angezeigt, dass die Dosisprogrammierung geöffnet wurde. Wird innerhalb von 5 Sekunden eine der Tasten 2, 3, 5, 6 gedrückt, können die gewünschten Dosierungen programmiert werden (siehe Abschnitt Dosisprogrammierung).

5 Ausgabetaste für eine Tasse "Caffè lungo" "☕☕☕".

- Bei Drücken der Taste (5) bleibt diese erleuchtet und die anderen erlöschen; bei Erreichen der programmierten Menge stoppt die Ausgabe automatisch und alle Tasten leuchten auf.

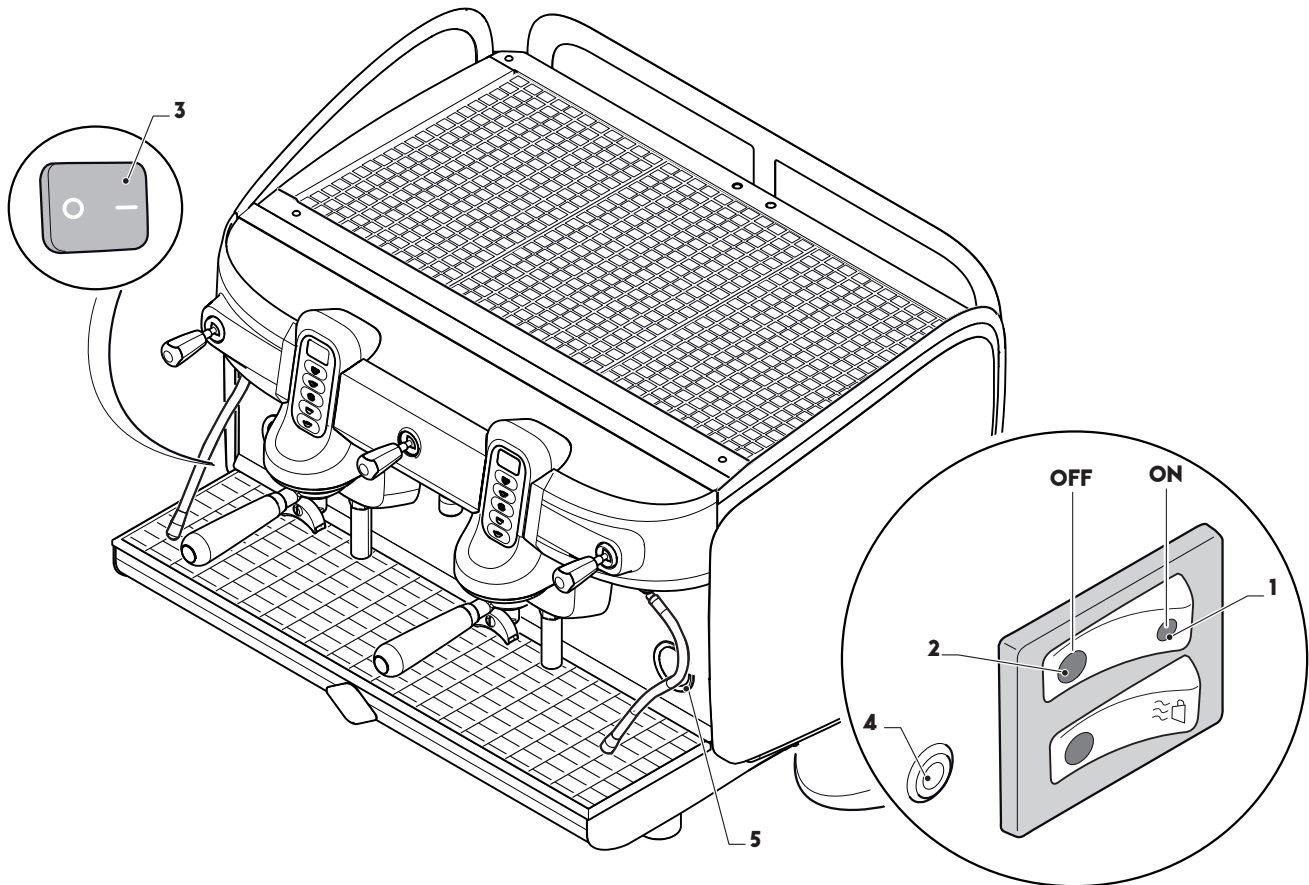
6 Ausgabetaste für zwei Tassen "Caffè lungo" "☕☕☕☕".

- Bei Drücken der Taste (6) bleibt diese erleuchtet und die anderen erlöschen; bei Erreichen der programmierten Menge stoppt die Ausgabe automatisch und alle Tasten leuchten auf.



10, INBETRIEBNAHME DER MASCHINE.

- Den Schalter (1) auf "ON" drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen. Die LED (2) leuchtet auf.
- Die Led-Beleuchtung durch Drücken des Schalters (3) einschalten.
- Die Erhitzung des Wassers im Boiler beginnt automatisch und wird durch Aufleuchten der LED (4) angezeigt.
- Warten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und die LED (4) erlischt. Der am Manometer (5) angezeigte Druck muss 1 bar (0.1 MPa) betragen.













11, PROGRAMMIERUNG DER DOSIS.

Die ausgegebene Kaffeemenge kann für alle Tasten am Tastenfeld gespeichert werden, mit Ausnahme der Dauerausgabetaste "  ".



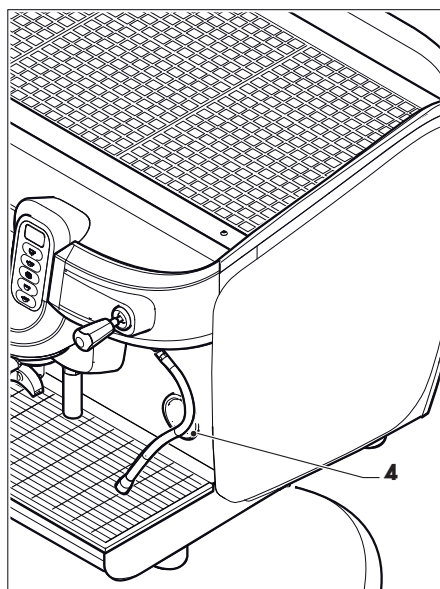
ACHTUNG: Durch Programmieren des ersten Tastenfelds von links werden automatisch auch die anderen Tastenfelder der Maschine programmiert.

Außerdem kann für jedes Tastenfeld die ausgegebene Kaffeemenge personalisiert werden, indem für jedes Tastenfeld die Phasen der Dosisprogrammierung wiederholt werden.

- Den Siebträger mit dem Kaffeepulver in die Brühgruppe einsetzen (siehe Abschnitt BETRIEB).
- Je nach der durchzuführenden Programmierung eine oder zwei Tassen unter die Ausgabe stellen.
- Die Taste "  " mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis die entsprechende Kontrolllampe blinkt und damit anzeigt, dass der Programmierungsmodus aktiviert ist.
- Innerhalb von 5 Sekunden die zu programmierende Taste "  " drücken, die Kaffeeausgabe beginnt; die Led der Taste "  " bleibt dauerhaft leuchten, wie die Led der gedrückt gehaltenen Taste "  ", während die Led der anderen Tasten "  " "  ", "  " erlöschen.
- Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge, die zuvor gewählte Taste erneut drücken, um die Ausgabe anzuhalten und anzugeben, dass die Kaffeemenge gespeichert wurde, leuchten die anderen, noch zu programmierenden Tasten auf.
- Die gleichen Vorgänge für die anderen Tasten "  ", "  ", "  ", am Tastenfeld wiederholen; wenn 5-6 Sekunden lang keine Tasten betätigt werden, beendet die Maschine automatisch den Programmierungsmodus.

12, BETRIEB.

12.1, VORBEREITUNG DER MASCHINE.

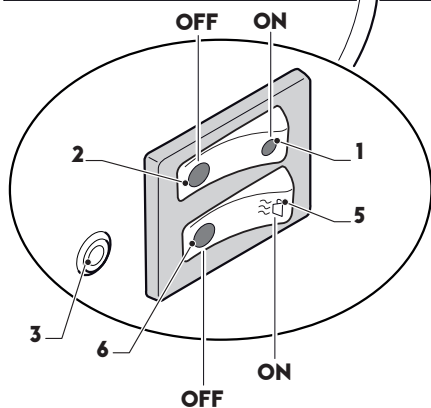


- Sicherstellen, dass der Wasserhahn vor der Maschine geöffnet ist.
- Sicherstellen, dass der Fehlerstromschutzschalter vor der Maschine auf "ON" steht.
- Den Schalter (1) auf "ON" drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen. Die LED (2) leuchtet auf.
- Die Erhitzung des Wassers im Boiler beginnt automatisch und wird durch Aufleuchten der LED (3) angezeigt.
- Warten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und die LED (3) erlischt. Der am Manometer (4) angezeigte Druck muss 1 bar (0,1 MPa) betragen.
- Den Schalter (5) drücken, um die Heizelemente der Tassenwärmpfanne einzuschalten. Die LED (6) leuchtet auf.
- Die Siebträger in die jeweiligen Brühgruppen einsetzen.
- Die möglichst nach oben gerichteten Tassen auf die Maschine stellen.



ACHTUNG: Auf die Tassenwärmpfanne dürfen nur Kaffee-/Espressotassen und Gläser gestellt werden, keine sonstigen Gegenstände darauf stellen.

Bevor sie auf die Tassenwärmpfanne gestellt werden, müssen die Tassen abgetrocknet werden.



12.2, ZUBEREITUNG VON ESPRESSO.

- Den Siebträger (1) in die vom Pfeil "R" angegebene Richtung drehen, um ihn aus der Brühgruppe (2) zu nehmen.
- Eventuell vorhandenen Kaffeesatz wegwerfen.
- Den Siebträger mit der entsprechenden Dosis Kaffeepulver füllen (eine Dosis für eine Tasse Espresso, zwei Dosen für zwei Tassen Espresso).
- Den Rand des Siebträgers reinigen, um die Kaffeerückstände zu beseitigen und perfekte Dichtheit zwischen Siebträger und Brühgruppe zu garantieren.
- Den Siebträger (1) in die Brühgruppe (2) einsetzen. Dazu etwas anheben, damit die Laschen in die hierfür vorgesehene Aufnahme der Brühgruppe (2) einrasten, dann den Siebträger (1) bis zum Anschlag in die vom Pfeil "C" angezeigte Richtung drehen.
- Je nach Art des verwendeten Siebträgers eine oder zwei warme Tassen unter den Siebträger stellen.
- Es wird empfohlen, den Siebträger aus der Maschine zu nehmen, eine Ausgabe ohne Kaffeepulver durchzuführen, um die Dusche zu reinigen, und dann den Siebträger wieder einzusetzen.



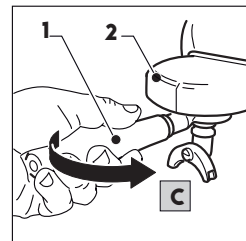
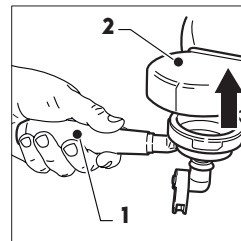
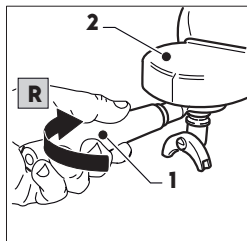
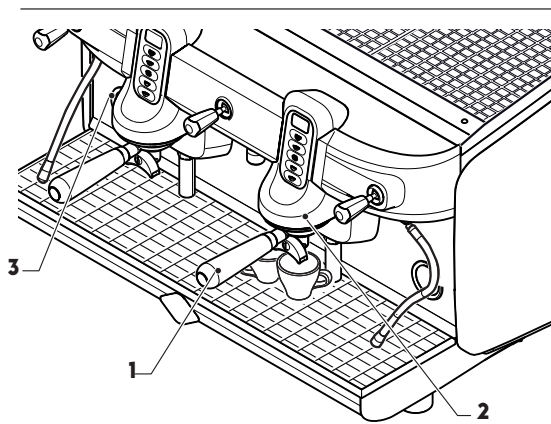
ACHTUNG: Nachdem der Siebträger in die Brühgruppe eingesetzt wurde, sofort die Kaffeeausgabe durchführen; wenn das Kaffeepulver im Siebträger gelassen wird, ohne sofort einen Espresso zuzubereiten, wird das Kaffeepulver verbrannt und der ausgegebene Espresso schmeckt bitter.

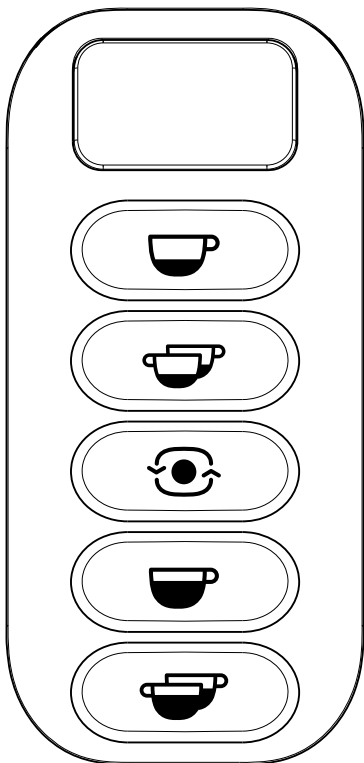


Die Brühgruppe (2) nicht berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.



ACHTUNG: Während der Kaffeeausgabe muss der am Manometer (3) angezeigte Pumpendruck $9 \pm 0,5$ bar betragen.





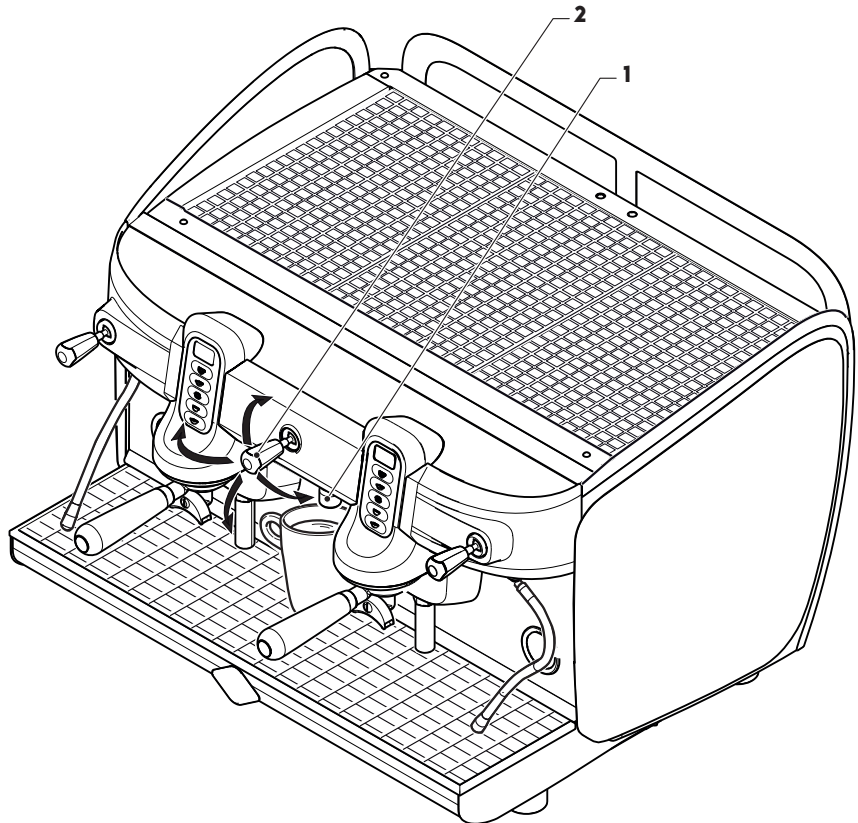
- Eine der Tasten "☕", "☕", "☕", "☕" drücken, um die Kaffeeausgabe zu starten.
Die LED der gedrückten Taste leuchtet bis zum Ende der Kaffeeausgabe auf.
Sobald die programmierte Menge erreicht ist, wird die Ausgabe automatisch beendet.

12.3, AUSGABE VON HEISSWASSER.



Die Lanze (1) ist sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Ein Kännchen unter die Heißwasserlanze (1) stellen.
- Den Hebel (2) waagrecht oder senkrecht bewegen, um den Hahn zu öffnen.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, den Hebel wieder in die mittlere Stellung bringen, um den Hahn (2) zu schließen.



12.4, DAMPFAUSGABE.

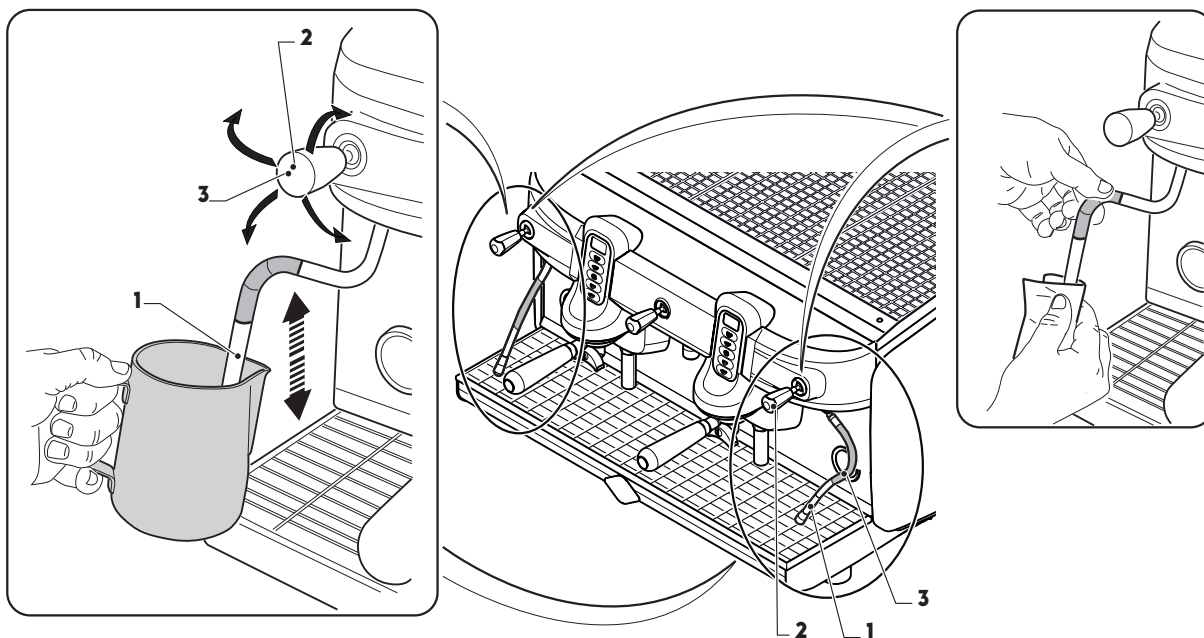
- Die Dampfzange (1) zur Abtropfschale drehen, dann den Hebel (2) waagrecht oder senkrecht bewegen, um kurz Dampf abzulassen, damit das eventuell im Kreislauf enthaltene restliche Wasser austritt.



Die Lanze (1) ist sehr heiß.

Die Lanze nur am Gummischutz (3) verschieben; es besteht Verbrennungsgefahr.

- Die Dampfzange (1) nach außen ziehen, dann eine Tasse oder ein Kännchen mit der zu erhitzenden Flüssigkeit unter die Lanze (1) stellen.
- Die Düse der Dampfzange ganz in die Flüssigkeit eintauchen und durch senkrecht oder waagrecht Bewegungen langsam den Hahn (2) öffnen.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, den Hebel wieder in die mittlere Stellung bringen, um den Hahn (2) zu schließen.
- Die Dampfzange (1) zur Abtropfschale drehen, dann kurz Dampf ablassen, um die Ausgabelanze innen zu reinigen und die Lanze (1) mit einem feuchten Tuch säubern, damit sich keine hartnäckigen Verkrustungen bilden.



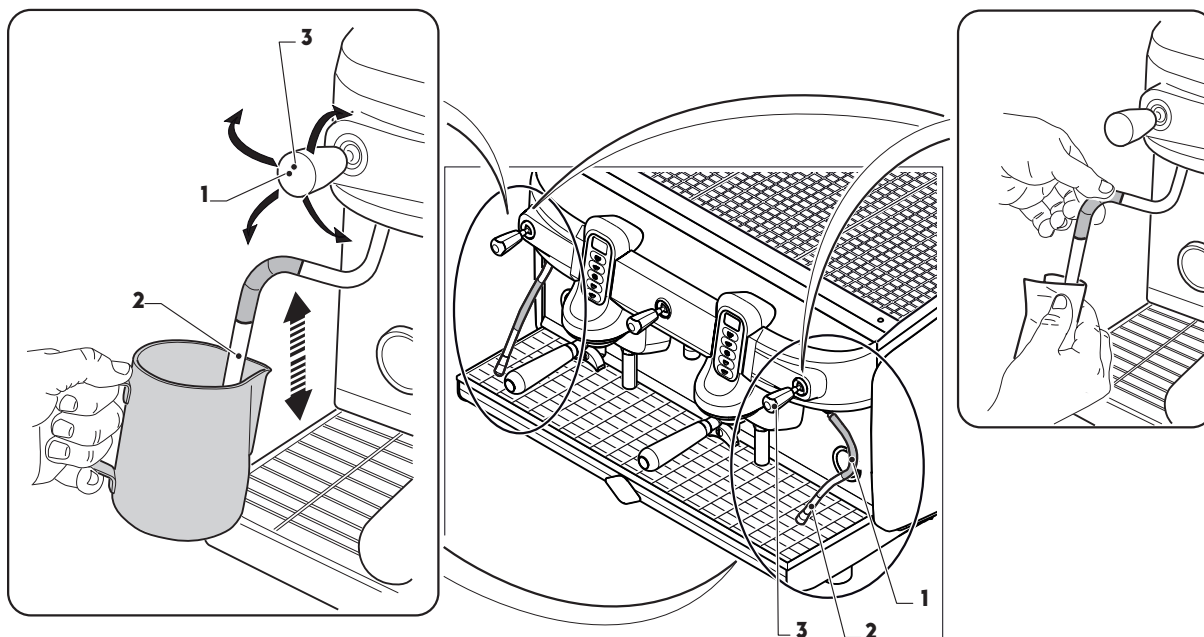
12.5, ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO.



Die Lanze (2) ist sehr heiß.

Die Lanze nur am Gummischutz (1) verschieben; es besteht Verbrennungsgefahr.

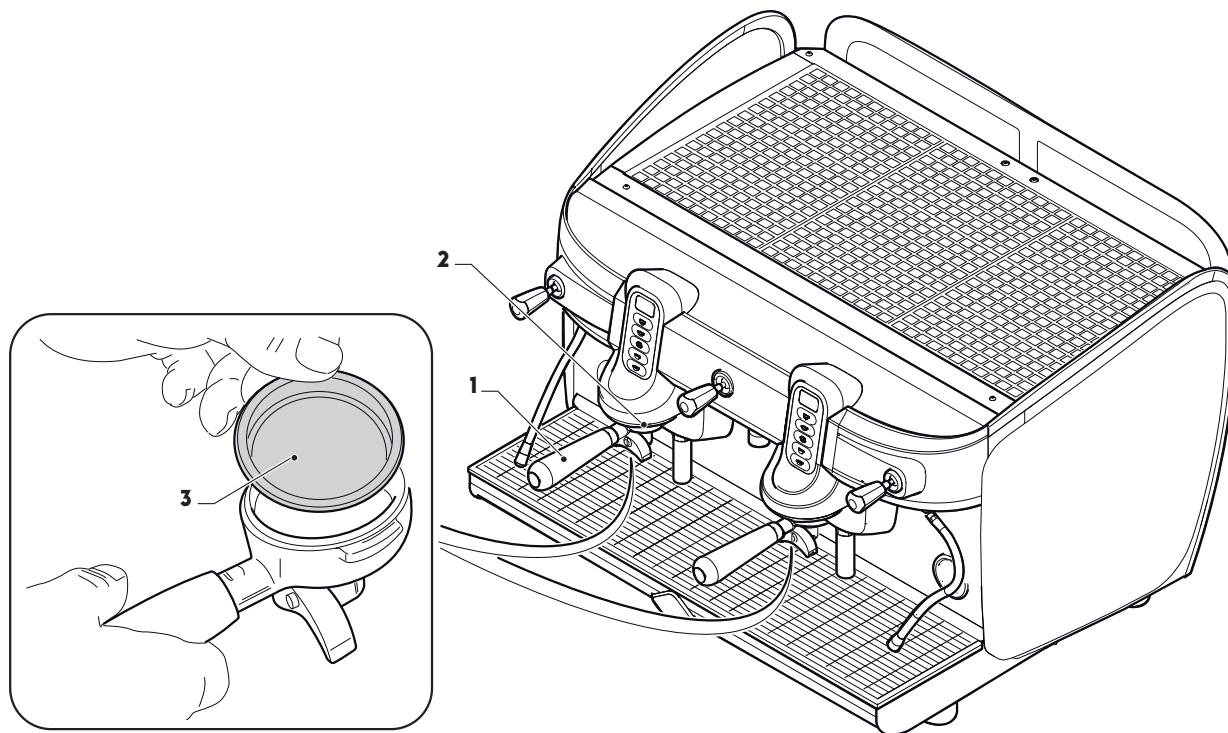
- Frische Milch in ein hitzebeständiges Kännchen, vorzugsweise aus Edelstahl, geben.
- Die Lanze (2) vollständig in die Milch eintauchen und den Hebel (3) je nach der gewünschten Dampfmenge waagrecht oder senkrecht bewegen.
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, den Hebel wieder in die mittlere Stellung bringen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Den Inhalt des Kännchens in eine Tasse mit frisch zubereitetem Espresso geben.
- Die Dampfkanne (2) zur Abtropfschale drehen, dann kurz Dampf ablassen, um die Ausgabedüse innen zu reinigen und die Lanze (2) mit einem feuchten Tuch säubern, damit sich keine hartnäckigen Verkrustungen bilden.



12.6, REINIGUNG BRÜHGRUPPE.

Für jede Brühgruppe kann wie folgt ein automatisches Rückspülen durchgeführt werden:

- Den Siebträger (1) aus der Brühgruppe (2) nehmen und die Kaffeerückstände entleeren.
- Das Sieb aus dem Siebträger nehmen und das mitgelieferte Blindsieb (3) einsetzen.
- Einen Spezialreiniger für Kaffeemaschinen in das Blindsieb (3) einfüllen (Mengen siehe Herstellerangaben).
- Die Maschine in Betrieb setzen wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Den Siebträger (1) mit dem Blindsieb (2) in die Brühgruppe einsetzen.
- Die Taste "↻" und gleichzeitig die Taste "☕" drücken, die Led der beiden Tasten blinken bis zum Abschluss des Reinigungsprogramms der Dauer von 5 Durchläufen.
- Der Rückspülzyklus kann durch Drücken einer beliebigen der am Tastenfeld vorhandenen Tasten abgebrochen werden.

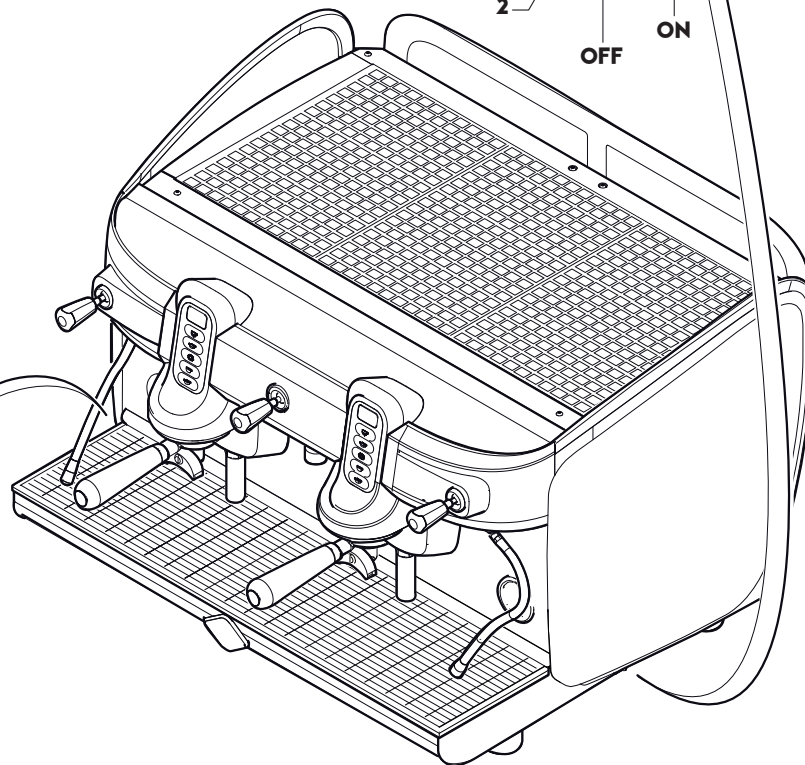
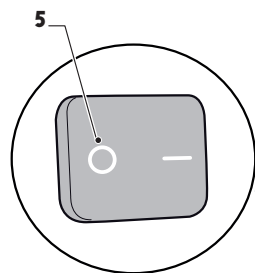
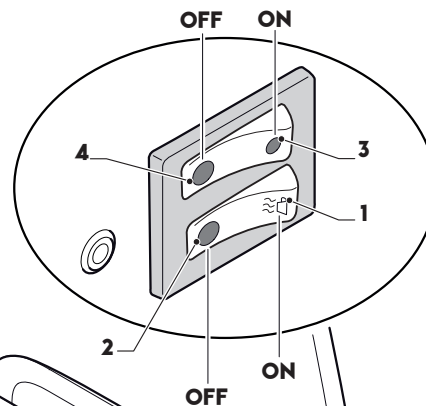


12.7, AUSSCHALTEN.



ACHTUNG: Bevor die Maschine abgeschaltet wird, müssen die im entsprechenden Kapitel beschriebenen Reinigungsvorgänge durchgeführt werden.

- Den Heizwiderstand des Tassenwärmers mit dem Schalter (1) ausschalten; die LED (2) erlischt.
- Den Schalter (3) auf "OFF" drücken, um die Maschine abzuschalten. Die LED (4) erlischt.
Die Led-Beleuchtung durch Drücken des Schalters (5) auf "0" ausschalten.
- Den Fehlerstromschutzschalter vor der Maschine ausschalten und den Wasserhahn des Wasserzulaufs schließen.



13, REINIGUNG.



Die Reinigung darf nur an der ausgeschalteten und kalten Maschine mit Hauptschalter auf "OFF" und von der Steckdose getrenntem Netzkabel durchgeführt werden. Den Stecker während der Reinigung sichtbar positionieren.



WICHTIGER HINWEIS: Eine unsachgemäße Wartung und Reinigung unter Verwendung von nicht enthärtetem Wasser oder Schäden an den Innenteilen können plötzliche Unterbrechungen des -Wasserflusses sowie das unvermittelte Austreten von Spritzern oder Dampf mit schwerwiegenden Folgen verursachen. Vorsicht bei der Reinigung und Benutzung der Maschine!

13.1, ALLGEMEINE HINWEISE ZUR REINIGUNG.

Es ist verboten:

- die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen.
- die Maschine mit alkohol- oder ammoniakhaltigen Reinigern oder Scheuerschwämmen zu reinigen. NUR spezifische Reinigungsmittel für Kaffee-/Espressomaschinen oder Geschirr verwenden.
- Die für die Reinigung der Maschine und/oder der Anlage verwendeten chemischen Reinigungsmittel sind mit Sorgfalt zu verwenden, um weder den Bauteile noch der Umwelt zu schaden (Abbaubarkeit über 90%).
- Alle Teile und Komponenten der Maschine vollständig reinigen.
- Das Dosiermahlwerk stets sauber halten und den Verschleiß der Mahlscheiben kontrollieren.

13.2, TÄGLICHE REINIGUNG.

Reinigung der Lanzen.

- Die Lanzen (1) und (2) am Feierabend (und auch sofort nach jedem Gebrauch wie in den Abschnitten "Wasserausgabe" und "Dampfausgabe" beschrieben) sorgfältig säubern, um die Bildung von Bakterien und Verkrustungen zu vermeiden, die die Austrittslöcher verstopfen können. Außerdem können sonst zuvor bereitete andere Getränke den Geschmack der erwärmten Getränke verändern.

Reinigung der Ausgabegruppe.

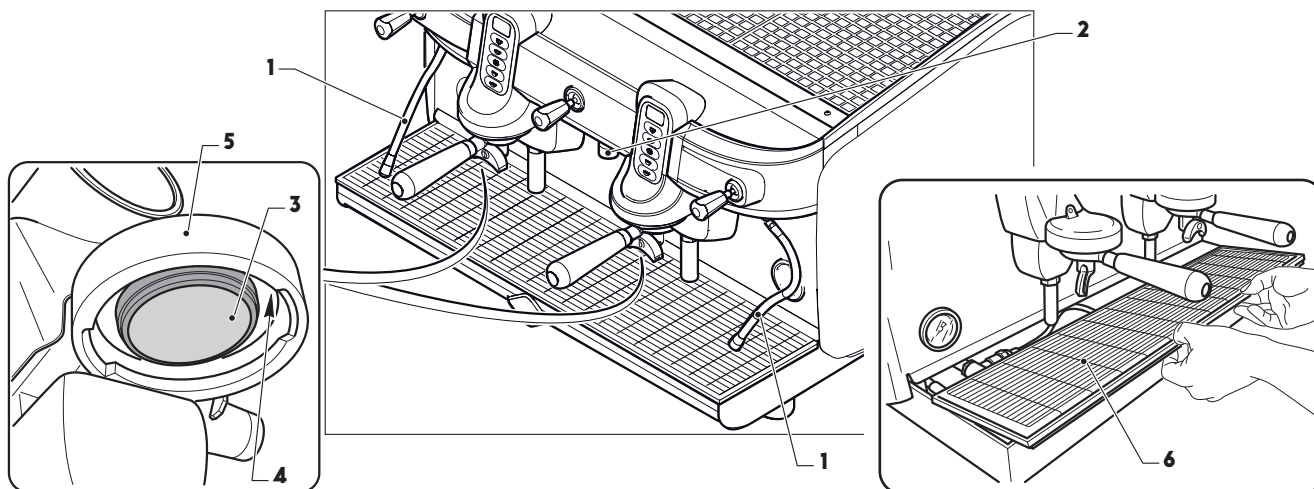
- Die Dusche (3), Untertassen-Dichtung (4) und die Siebträger-Führung der Ausgabegruppe (5) mit einem Tuch/Schwamm und einer Bürste reinigen.
- Sieb und Siebträger in Warmwasser mit spezifischem Reiniger ausspülen, um die Fettrückstände des Kaffeepulvers zu lösen.

Reinigung der Abtropfschale und des Tassenabstellgitters.

- Das Gitter (6) mit der Abtropfschale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen.

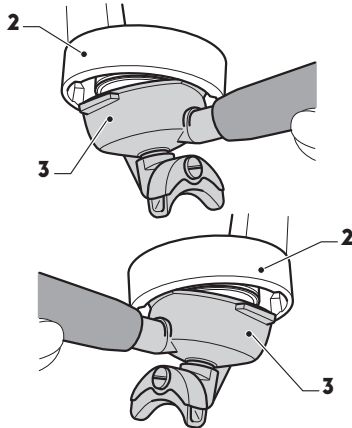
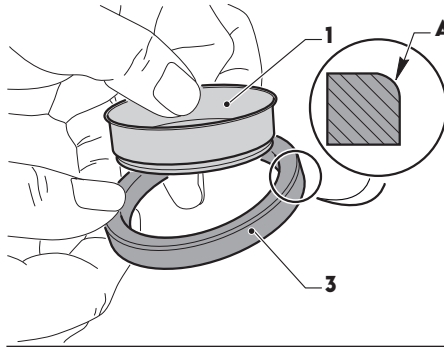
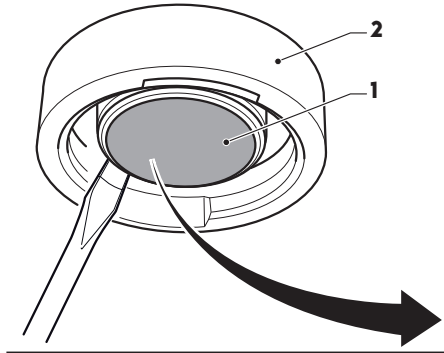
Reinigung des Gehäuses.

- Alle Oberflächen mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch reinigen. Keine alkohol- oder ammoniakhaltigen Produkte verwenden, da diese die Bauteile der Maschine beschädigen könnten.



14, KONTROLLEN UND ERSATZ.

14.1, ERSETZEN DER DUSCHE.



Mindestens einmal im Monat muss die Dusche (1) wie folgt ersetzt werden:

- Die Dusche (1) mithilfe eines Schraubendrehers anheben und mit der dazugehörigen Dichtung aus der Brühgruppe (2) nehmen.
- Die Dusche (1) und die Dichtung (3) ersetzen.
- Die Dichtung wieder in die Dusche einsetzen. Dabei darauf achten, dass die abgerundete Kante "A" der Dichtung nach oben gerichtet ist.
- Die Dusche am Siebträger einsetzen.
- Den Siebträger (3) zuerst an der linken Lasche in die Brühgruppe (2) einsetzen, bis zum Anschlag eindrehen und an der rechten Lasche einsetzen.
- Den Siebträger wie für die Kaffeezubereitung in die Maschine einsetzen, und bis zum Anschlag eindrehen, damit die Dusche mitsamt Dichtung einrastet.

15, EINSTELLUNGEN.

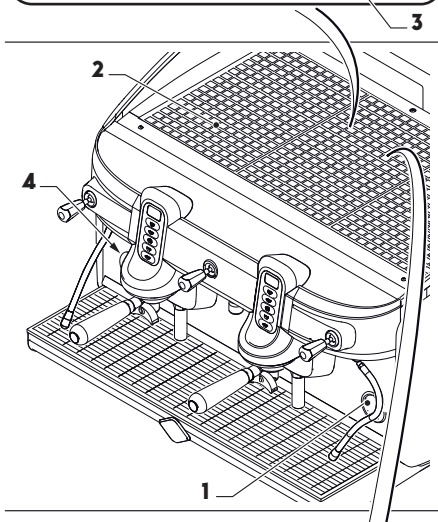
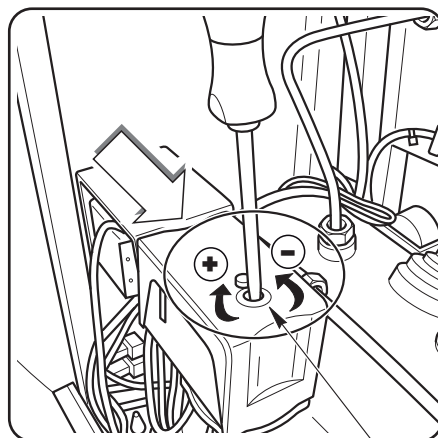


ACHTUNG: Diese Vorgänge müssen sehr vorsichtig von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

15.1, EINSTELLUNG DES BOILERDRUCKS / DER BOILERTEMPERATUR.

Der Druck und damit die Temperatur des Wassers im Boiler kann mit dem Pressostat geregelt werden und wird am Manometer (1) angezeigt.

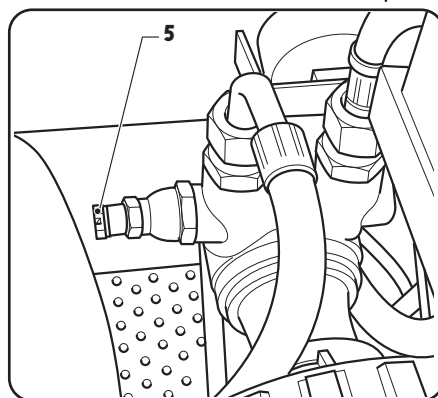
- Die Tassenwärmplatte (2) wie im Abschnitt Installation angegeben herausnehmen.
- Die Schraube (3) am Pressostat verstellen, durch Drehen IM UHRZEIGERSINN wird der Druck verringert, durch Drehen GEGEN DEN UHRZEIGERSINN wird er erhöht.



15.2, EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS.

Der Druck der Pumpe kann geregelt werden und wird über das Manometer (4) überwacht.

- Die Tassenwärmplatte (2) wie im Abschnitt Installation angegeben herausnehmen.
- Die Schraube (5) der Pumpe verstellen, durch Drehen IM UHRZEIGERSINN wird der Druck erhöht durch Drehen GEGEN DEN UHRZEIGERSINN wird er verringert.



16, VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG.

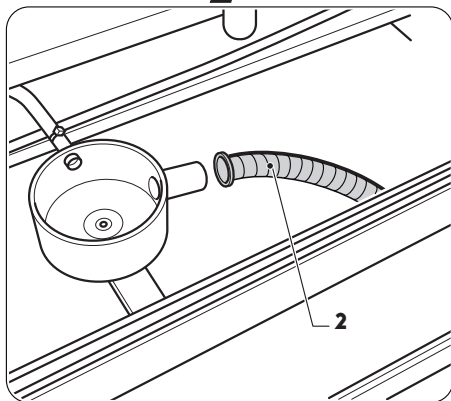
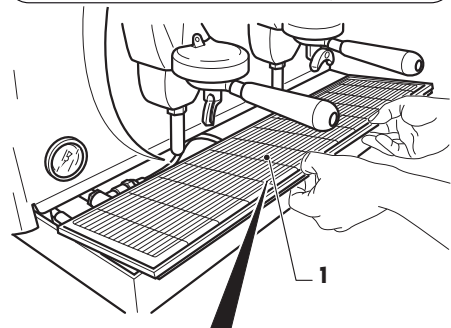
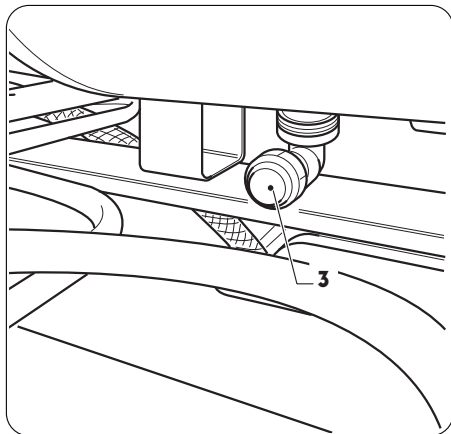
Wenn die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt werden soll, wie folgt vorgehen:

- Die Wartungseingriffe durchführen.
- Die Wasser- und Stromzufuhr trennen.
- Das im Boiler enthaltene Wasser wie folgt entleeren.



ACHTUNG: Bevor dieser Vorgang durchgeführt wird, muss sichergestellt werden, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet (Stromversorgung vor der Maschine getrennt), der Wasserhahn des Wasserzulaufs geschlossen, und das Wasser im Boiler kalt ist.

- Die Abtropfschale (1) mit Gitter entfernen.
- Den Ablassschlauch (2) trennen.
- Den Ablassdeckel (3) abnehmen und den Schlauch (2) am Anschluss verbinden.
- Warten, bis der Boiler vollständig leer ist, dann den Deckel (3) wieder aufsetzen und den Schlauch (2) wieder verbinden.
- Die Maschine mit einem Baumwolltuch abdecken und in einem nicht staubigen und feuchten Raum aufbewahren.



17, ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE.

Die Maschine wird wie folgt wieder in Betrieb genommen:

- Die Maschine sorgfältig säubern.
- Über die Drosselarmatur vor der Maschine Wasser ablassen, um Rückstände in der Leitung zu beseitigen.
- Die vor der Maschine installierten Filter säubern oder ersetzen.
- Die Inbetriebnahme wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben vornehmen.

18, ANLEITUNG ZUR BEHEBUNG EINIGER PROBLEME.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen die Maschine sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.
Den Vertragskundendienst rufen.

	Ursache	Abhilfe
Aus der Brühgruppe tritt kein Wasser aus.	Der Wasserhahn des Wassernetzes oder die Wasserhähne des Wasseraufbereiters sind geschlossen.	Wasserhähne öffnen.
	Der Filter am Wassereinlauf ist verstopft.	Herausnehmen und reinigen. Die Regenerierung der Harze des Wasseraufbereiters kontrollieren.
	Düse verstopft.	Die Düse reinigen.
Der Boiler wird nicht warm.	Heizwiderstand defekt.	Kundendienst rufen.
	Hauptschalter auf "OFF" gedreht.	Den Hauptschalter auf Position "ON" drehen.
Ungenügende Nutzung des Kaffeepulvers.	Mahlgrad falsch eingestellt (Kaffeepulver zu fein oder zu groß gemahlen).	Die Ausgabezeit und/oder Mahlgrad kontrollieren.
	Dusche und Filter teilweise verstopft.	Kundendienst rufen.
Aus den Wasser-/Dampflanzen tritt Wasser aus, obwohl die Hähne geschlossen sind.	Dichtung defekt oder Fremdkörper in der Dichtungsaufnahme.	Kundendienst rufen.

	Ursache	Abhilfe
Unter den Griffen der Hähne tritt während der Öffnung Wasser oder Dampf aus.	Hahndichtungen defekt.	Kundendienst rufen.
Der Kaffee tropft über die Ränder des Siebträgers.	In der Aufnahme des Siebträgers befinden sich Schmutzrückstände, die das Austreten des Kaffees aus der Düse verhindern.	Reinigen.
	Dichtung der Brühgruppe abgenutzt.	Ersetzen.
	Duschen verstopft.	Reinigen oder ersetzen.
Der Kaffee ist zu kalt.	Maschine nicht betriebsbereit.	Warten, bis die Temperatur erreicht ist.
Keine oder zu langsame Kaffeeausgabe.	Wasserzulauf zu schwach.	Versorgungsleitung kontrollieren.
	Ausgabeöffnung des Siebträgers verstopft.	Den Siebträger mit Spezialreiniger und mithilfe eines Zahnstochers gut säubern.
	Kaffeepulver zu fein gemahlen.	Dosiermahlwerk einstellen.
Maschine gibt keinen Dampf aus.	Ausgabedüse verstopft.	Reinigen.
	Ausgabeleitungen verstopft.	Techniker rufen und entkalken.
	Dampfhahn defekt.	Kundendienst rufen.

	Ursache	Abhilfe
Die Maschine gibt kein Heißwasser aus.	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Magnetventil an der Ausgabe defekt.	Kundendienst rufen.
	Ausgabeleitungen verstopft.	Techniker rufen und entkalken.

19, ENTSORGUNG.

- Die Außerbetriebsetzung der Maschine muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Der Wasserkreis muss vollständig drucklos gesetzt und das Netzkabel getrennt werden. Die potentiell umweltschädlichen Substanzen sind vorschriftsmäßig und korrekt zu entsorgen.
- Die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen mit Einschränkungen aufbewahren.
- **Zur Verschrottung muss die Maschine zu einer für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten autorisierte Sammelstelle gebracht werden (*). Hiermit wird vermieden, dass die menschliche Gesundheit und die Umwelt geschädigt werden. Weitere Informationen über das Recycling erhalten Sie bei den Ämtern der zuständigen Gemeinde, beim Entsorgungsbetrieb oder beim Händler.**
- **Nicht in die Umwelt freisetzen.**



- (*) **Gemäß Art. 13 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie zur Entsorgung von Altgeräten".**

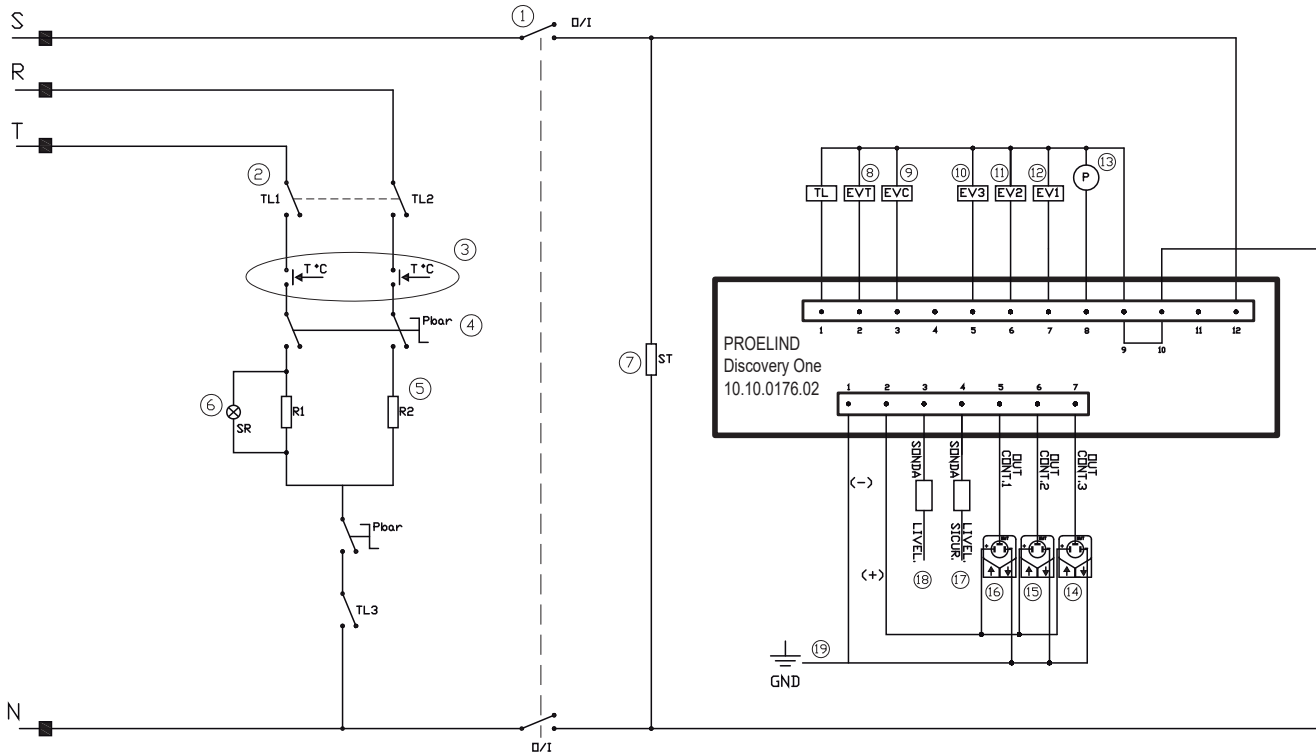
Das am Gerät oder auf der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Wenn sich der Benutzer von diesem Gerät trennen möchte, muss er daher den Hersteller kontaktieren und das System befolgen, nach dem dieser verfährt, um das Gerät nach seiner Gebrauchszeit separat zu entsorgen.

Die korrekte getrennte Sammlung des Geräts für seine anschließende Zuführung zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung der Werkstoffe des Produkts.

Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird mit den von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Bußgeldern geahndet.

20, ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE.



LEGEND

- | | |
|--|--|
| 1= Schalter | 11= MV Brühgruppe 2 |
| 2= Schütz | 12= MV Brühgruppe 1 |
| 3= Sicherheitsthermostat | 13= Pumpe |
| 4= Pressostat | 14= Volumetrischer Zähler 3 Brühgruppen |
| 5= Heizwiderstand Boiler | 15= Volumetrischer Zähler 2 Brühgruppen |
| 6= Kontrolllampe Heizwiderstand | 16= Volumetrischer Zähler 1 Brühgruppen |
| 7= Tassenwärmer | 17= Sicherheitssonde |
| 8= MV Tee | 18= Füllstandsensor |
| 9= MV Zulauf | 19= Masse Rahmen |
| 10= MV Brühgruppe 3 | |



VIBIEMME SRL

via Charles Gounod, 25/27 -

20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy

T. (+39) 02 66016691 · F. (+39) 02 66016636

info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com