FAEMA

I

Gentile Signora, Egregio Signore,
ci congratuliamo con Lei per la sua nuova macchina per caffè.
Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia, costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo libretto di istruzioni per l'uso nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GB

Dear Customer,
We congratulate with you for your new coffee machine.
With this purchase you've chosen an up to date machine, built after the most advanced principles of modern technology, a unit, which gives you not only a perfect synthesis of efficiency and functonality, but puts also at your disposal everything you need for a good working.
The advice we give you of spending a bit of your time in reading this manual comes from our desire of helping you in reaching a good knowledge of your new machine.
We're sure of finding you of the same advice.
With our best wishes of a good work.

F

Cher Client,
Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle machine à café.
Avec cet achat vous avez choisi une machine à café moderne, construite selon les principes les plus avancés de la technique d'aujourd'hui, une machine qui vous offre une parfaite synthèse d'efficacité et de fonctionnalite et qui met ê votre disposition tout ce dont vous avez besoin pour obtenir un bon travail.
Le conseil que nous vous donnons de consacrer un peu de votre temps à la lecture de cette brochure vient du désir que nous avons de vous aider à atteindre une bonne connaissance de votre nouvelle machine.
Nous sommes certains que vous serez du même avis. Avec nos meilleurs souhaits de bon travail.

D

Sehr geehrter Kunde,
Wir gratulieren Ihnen zur Ihrer neuen Maschine und heissen sie in unserem Kundenkreis willkommen. Mit diesem Gerät haben Sie eine Maschine ausgewählt, die nach den letzten technischen Entwicklungen auf diesem Sektor gebaut wurde: eine Maschine die mehr als die perfekte Synthese zwischen Leistungsfähigkeit und Funktionalität anbietet: nämlich die Gewissheit, ein betriebsicheres, seinen Aufgaben gewachsenes Gerät zu besitzen.
Wir empfehlen Ihnen dieses Handbuch zum Studium, wissend, dass Sie damit Ihre Kenntnisse über Ihre neue Maschine vertiefen können.
Wir verbleiben mit unseren besten Wünschen für ein gutes Arbeiten mit Ihrem neuen Gerät.

E

Estimado Cliente,
nos felicitamos con Usted para su nueva máquina para café.
Con esta compra Usted ha escogido una máquina para café a la vanguardia, construida según los principios mas adelantados de la técnica moderna; una máquina que no sólo le ofrece una perfecta eficiencia y funcionalidad, mas también le da todo lo que Usted necesita para alcanzar la garantía de un buen trabajo.
Le aconsejamos de poner un poco de su atención en la lectura de este manual, consejo que nos viene del deseo de aiudarle a lograr un buen conocimiento de su nueva máquina.
Estamos seguros que Usted tiene la misma opinión.
Con un deseo particular de buen trabaio.

P

Exmª. Senhora, Exm°. Senhor,
Felicitamo-nos e a si pela sua nova máquina para café.
Com deste acquisição escolheu uma máquina para café de vanguarda, construída segundo os mais avançados principios da técnica moderna, uma máquina que está não somente em condições de lhe oferecer uma sintese perfeita de eficiência e funcionalidade, mas põe à sua disposição todos os instrumentos para dar-lhe a "segurança de trabalhar melhor".
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste livreto de uso e manutenção nasce do desejo de o ajudar a tomar familiaridade com a sua nova máquina; desejo que estamos certos partilhará plenamente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

Code 442 - 190 - 050 (rev. 04/04)

FAEMA

Manuale - Manual - Manuel - Handbuch - Manual - Manual

E98/A-1 Compact

E98/A-2 Compact

I

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo la macchina, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso della stessa.

La macchina per caffè è prevista unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.

Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo per persone e macchina.

Il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio della macchina per caffè.

F

Lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant que vous n'utilisiez et que vous ne manipuliez la machine à café de manière erronnée. En effet, ces informations vous fourniront d'importantes indications concernant la sécurité d'utilisation de votre machine à café.

La machine à café n'est apte qu'à la préparation de cafés espresso et de boissons chaudes, en n'utilisant que de l'eau chaude ou de la vapeur , ou encore, pour chauffer vos tasses.

Toute opération différente de celles qui sont indiquées ci-dessus ne peut être effectuée car elle pourrait être la source de dangers pour les personnes et pour la machine même.

Le producteur ne s'assume aucune responsabilité dans le cas de dommages provenant d'une utilisation incorrecte de la machine à café.

E

Leer cuidadosamente las advertencias contenidas en el presente manual antes de utilizar o manejar de cualquier forma la máquina, ya que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad de manejo de la misma.

La máquina para café sólo está prevista para la preparación de café expreso y bebidas calientes mediante agua caliente o por vapor, así como para el calentamiento de las tacitas.

Cualquier utilización diferente de la anteriormente descrita es impropia y puede ser fuente de peligro para las personas y la máquina.

El fabricante no se asume ninguna responsabilidad en el caso de daños causados por un empleo impropio de la máquina para café.

GB

Read the instructions in this manual carefully before using or handling the machine in any way. The instructions provide important information regarding the safety precautions to be followed.

The coffee machine is to be used solely for preparing expresso coffee and hot drinks made with hot water or steam and for heating cups.

Improper use of the machine for operations other than the above can constitute a safety risk to persons and to the equipment.

The producer disclaims all liability in case of damage due to improper use of the coffee machine.

D

Bevor Sie die Maschine einschalten oder gebrauchen, sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung genau durchlesen, da sie wichtige Angaben zum sicheren Einsatz der Maschine enthält.

Die Maschine darf ausschließlich zur Zubereitung von Espressokaffee und von mit heißem Wasser und Dampf zubereiteten Getränken sowie zum Vorwärmen von Kaffeetassen eingesetzt werden.

Alle anderen Arten des Einsatzes gelten als unsachgemäß und beinhalten die Gefahr der Verletzung oder der Beschädigung der Maschine.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

P

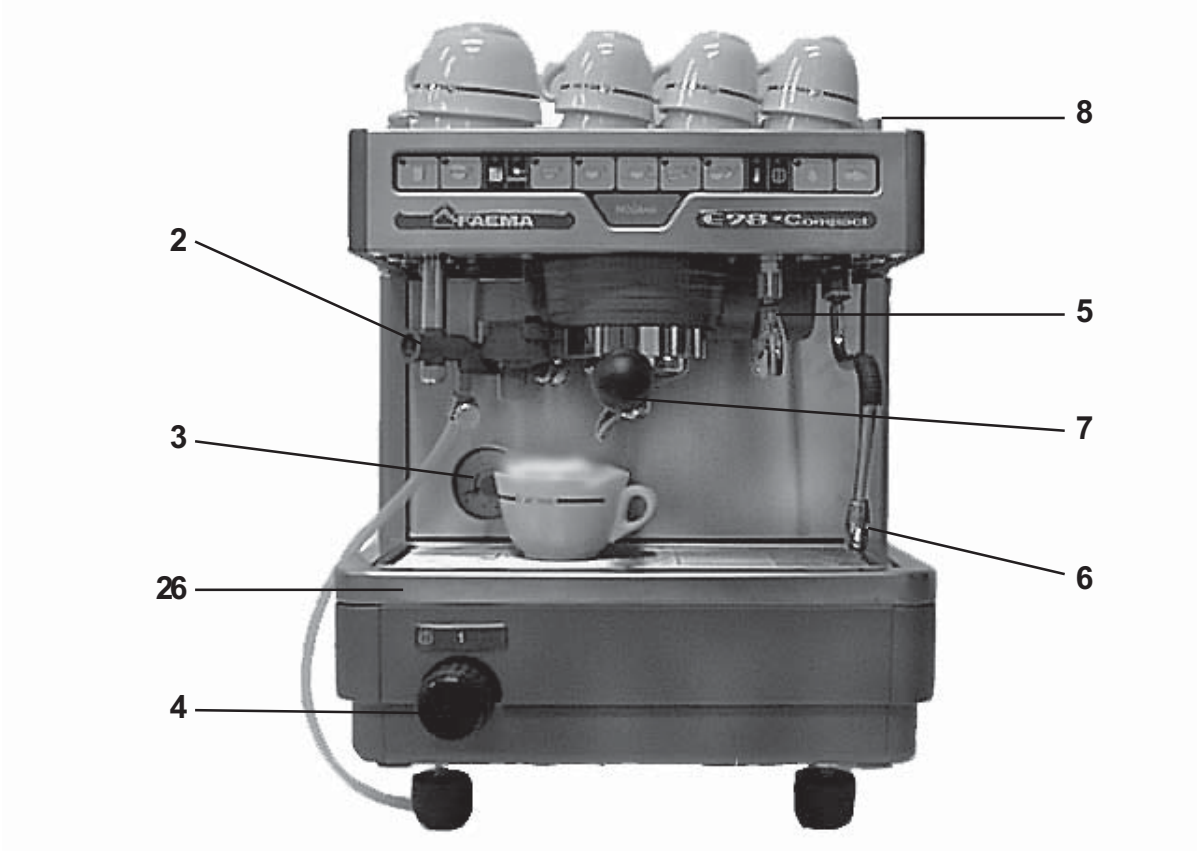
Ler atentamente as advertências contidas no presente manual, antes de utilizar a máquina ou de a manusear, visto fornecerem indicações importantes relativas à segurança de utilização da mesma.

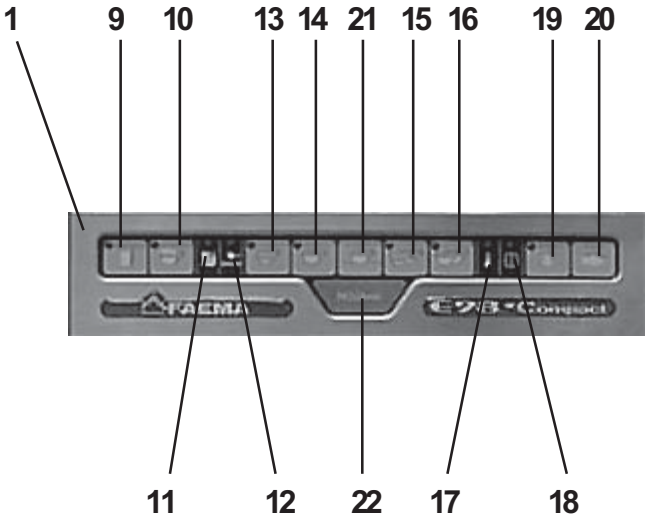
A máquina de café destina-se unicamente à preparação de café expresso e bebidas quentes com água quente ou vapor e para o aquecimento prévio das chávenas.

Qualquer utilização diferente das acima descritas é imprópria, podendo tornar-se fonte de perigo para as pessoas e a máquina.

O construtor não assume nenhuma responsabilidade perante danos decorrentes de um uso impróprio da máquina de café.

E98/A-1 Compact





FAEMA

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

1 Pulsantiera comandi
2 Cappuccinatore
3 Manometro caldaia
4 Interruttore generale
5 Tubo (lancia) acqua calda
6 Tubo (lancia) vapore orientabile
7 Portafiltro
8 Serbatoio
9 Pulsante erogazione latte
10 Pulsante erogazione cappuccino
11 Spia livello serbatoio
12 Spia livello caldaia
13 Pulsante erogazione 1 caffè corto
14 Pulsante erogazione 1 caffè lungo
15 Pulsante erogazione 2 caffè corti
16 Pulsante erogazione 2 caffè lunghi
17 Spia macchina in temperatura
18 Spia macchina accesa
19 Pulsante erogazione acqua calda
20 Pulsante erogazione vapore
21 Pulsante START-STOP
22 Pulsante programmazione
26 Bacinella

GB LEGEND

1 Control panel
2 Cappuccino system
3 Boiler pressure gauge
4 Main ON/OFF switch
5 Hot water pipe
6 Swivel steam jet pipe
7 Filter holder
8 Tank
9 Milk dispensing push button
10 Cappuccino dispensing push button
11 Tank level indicator light
12 Boiler level indicator light
13 Dispensing push button - 1 short coffee
14 Dispensing push button - 1 long coffee
15 Dispensing push button - 2 long coffees
16 Dispensing push button - 2 short coffees
17 Machine at working temperature indicator light
18 Machine ON indicator light
19 Hot water dispensing push button
20 Steam dispensing push button
21 START-STOP push button
22 Programming push button
26 Pan

F LEGENDE

1 Touches de commandes
2 “Cappuccinateur”
3 Manomètre chaudière
4 Interrupteur général
5 Tube (lance) d’eau chaude
6 Tube (lance) de la vapeur orientable
7 Porte-filtres
8 Réservoir
9 Touche de débit du lait
10 Touche de débit du cappuccino
11 Témoin lumineux réservoir
12 Témoin lumineux chaudière
13 Touche débit 1 café court
14 Touche débit 1 café long
15 Touche débit 2 café court
16 Touche débit 2 café long
17 Témoin lumineux machine à température
18 Témoin lumineux machine allumée
19 Touche débit d’eau chaude
20 Touche de débit de la vapeur
21 Touche START-STOP
22 Touche de programmation
26 Bassin

D LEGENDE

1 Tastatur zur Bedienung der Maschine
2 Rohr zur Cappuccino-Zubereitung
3 Druckmesser Heizkessel
4 Hauptschalter
5 Rohr zur Heißwasserabgabe
6 Rohr zur Wasserdampfabgabe, ausrichtbar
7 Filterhalter
8 Tank
9 Taste Milchabgabe
10 Taste Cappuccino-Abgabe
11 Kontrolleuchte Wasserstand im Tank
12 Kontrolleuchte Wasserstand in Heizkessel
13 Taste Abgabe 1 Espressokaffee
14 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
15 Taste Abgabe 2 Espressokaffees
16 Taste Abgabe 2 normale Kaffees
17 Kontrolleuchte ‘Maschine unter Temperatur’
18 Kontrolleuchte ‘Maschine eingeschaltet’
19 Taste Heißwasserabgabe
20 Taste Wasserdampfabgabe
21 Taste START-STOPP
22 Taste Programmierung
26 Wanne

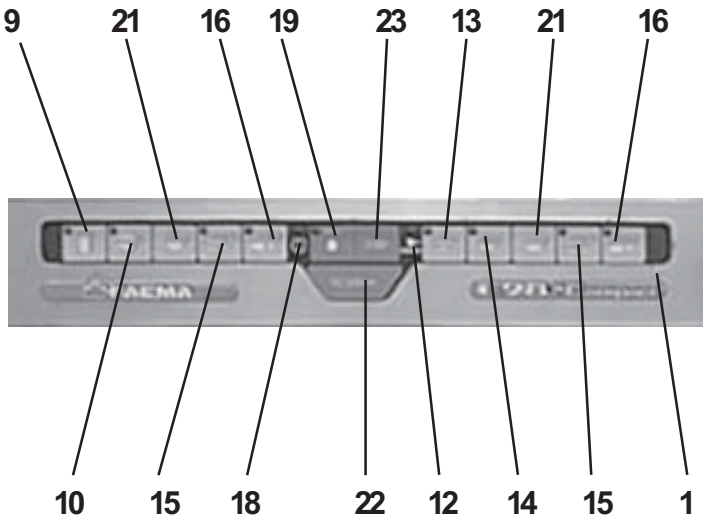
E LEYENDA

1 Panel de mandos
2 Capuchinador
3 Manómetro caldera
4 Interruptor general
5 Tubo (lanza) agua caliente
6 Tubo (lanza) vapor orientable
7 Portafiltro
8 Depósito
9 Botón erogación leche
10 Botón erogación capuchino
11 Indicador nivel depósito
12 Indicador nivel caldera
13 Botón erogación 1 café fuerte
14 Botón erogación 1 café suave
15 Botón erogación 2 cafés fuertes
16 Botón erogación 2 cafés suaves
17 Indicador luminoso máquina en temperatura
18 Indicador luminoso máquina encendida
19 Botón erogación agua caliente
20 Botón erogación vapor
21 Botón START-STOP
22 Botón programación
26 Cubeta

P LEGENDA

1 Quadro de comandos
2 Preparador de garoto (cappuccino)
3 Manómetro caldeira
4 Interruptor geral
5 Tubo (esguicho) água quente
6 Tubo (esguicho) vapor orientável
7 Porta-filtro
8 Reservatório
9 Botão de erogação leite
10 Botão de erogação garoto (cappuccino)
11 Lâmpada pilôto reservatório
12 Lâmpada pilôto caldeira
13 Botão de erogação 1 café curto
14 Botão de erogação 1 café longo
15 Botão de erogação 2 cafés curtos
16 Botão de erogação 2 cafés longos
17 Lâmpada pilôto máquina em temperatura
18 Lâmpada pilôto máquina acesa
19 Botão de erogação água quente
20 Botão de erogação vapor
21 Botão START-STOP
22 Botão de programação
26 Tabuleiro

E98/A-2 Compact



FAEMA

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

1 Pulsantiera comandi
2 Cappuccinatore
3 Manometro caldaia
4 Interruttore generale
5 Tubo (lancia) acqua calda
6 Tubo (lancia) vapore orientabile
7 Portafiltro
9 Pulsante erogazione latte
10 Pulsante erogazione cappuccino
12 Spia livello caldaia
13 Pulsante erogazione 1 caffè corto
14 Pulsante erogazione 1 caffè lungo
15 Pulsante erogazione 2 caffè corti
16 Pulsante erogazione 2 caffè lunghi
18 Spia macchina accesa
19 Pulsante erogazione acqua calda
21 Pulsante START-STOP
22 Pulsante programmazione
23 Pulsante STOP acqua calda
24 Manopola regolazione vapore
25 Manopola erogazione cappuccino
26 Bacinella
27 Manopola accensione gas
28 Finestrella controllo fiamma

GB LEGEND

1 Control panel
2 Cappuccino system
3 Boiler pressure gauge
4 Main ON/OFF switch
5 Hot water pipe
6 Swivel steam jet pipe
7 Filter holder
9 Milk dispensing push button
10 Cappuccino dispensing push button
12 Boiler level indicator light
13 Dispensing push button - 1 short coffee
14 Dispensing push button - 1 long coffee
15 Dispensing push button - 2 long coffees
16 Dispensing push button - 2 short coffees
18 Machine ON indicator light
19 Hot water dispensing push button
21 START-STOP push button
22 Programming push button
23 Hot water STOP push button
24 Steam setting knob
25 Cappuccino dispensing knob
26 Pan
27 Gas lighter knob
28 Flame observation window

F LEGENDE

1 Touches de commandes
2 “Cappuccinateur”
3 Manomètre chaudière
4 Interrupteur général
5 Tube (lance) d’eau chaude
6 Tube (lance) de la vapeur orientable
7 Porte-filtres
8 Réservoir
9 Touche de débit du lait
10 Touche de débit du cappuccino
11 Témoin lumineux réservoir
12 Témoin lumineux chaudière
13 Touche débit 1 café court
14 Touche débit 1 café long
15 Touche débit 2 café court
16 Touche débit 2 café long
17 Témoin lumineux machine à température
18 Témoin lumineux machine allumée
19 Touche débit d’eau chaude
20 Touche de débit de la vapeur
21 Touche START-STOP
22 Touche de programmation
23 Touche STOP d’eau chaude
24 Bouton de réglage de la vapeur
25 Bouton de débit du cappuccino
26 Bassin
27 Bouton d’allumage du gaz
28 Petite fenêtre de contrôle de la flamme

D LEGENDE

1 Tastatur zur Bedienung der Maschine
2 Rohr zur Cappuccino-Zubereitung
3 Druckmesser Heizkessel
4 Hauptschalter
5 Rohr zur Heißwasserabgabe
6 Rohr zur Wasserdampfabgabe, ausrichtbar
7 Filterhalter
9 Taste Milchabgabe
10 Taste Cappuccino-Abgabe
12 Kontrolleuchte Wasserstand in Heizkessel
13 Taste Abgabe 1 Espressokaffee
14 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
15 Taste Abgabe 2 Espressokaffees
16 Taste Abgabe 2 normale Kaffees
18 Kontrolleuchte ‘Maschine eingeschaltet’
19 Taste Heißwasserabgabe
21 Taste START-STOPP
22 Taste Programmierung
23 Taste STOPP Heißwasserabgabe
24 Wasserdampfregler
25 Regler Cappuccino-Abgabe
26 Wanne
27 Gaszünder
28 Sichtfenster zur Kontrolle der Gasflamme

E LEYENDA

1 Panel de mandos
2 Capuchinador
3 Manómetro caldera
4 Interruptor general
5 Tubo (lanza) agua caliente
6 Tubo (lanza) vapor orientable
7 Portafiltro
9 Botón erogación leche
10 Botón erogación capuchino
12 Indicador nivel caldera
13 Botón erogación 1 café fuerte
14 Botón erogación 1 café suave
15 Botón erogación 2 cafés fuertes
16 Botón erogación 2 cafés suaves
18 Indicador luminoso máquina encendida
19 Botón erogación agua caliente
21 Botón START-STOP
22 Botón programación
23 Botón STOP agua caliente
24 Mando regulación vapor
25 Mando erogación capuchino
26 Cubeta
27 Mando encendido gas
28 Ventanilla control de la llama

P LEGENDA

1 Quadro de comandos
2 Preparador de garoto (cappuccino)
3 Manómetro caldeira
4 Interruptor geral
5 Tubo (esguicho) água quente
6 Tubo (esguicho) vapor orientável
7 Porta-filtro
9 Botão de erogação do leite
10 Botão de erogação do garoto (cappuccino)
12 Lâmpada pilôto da caldeira
13 Botão de erogação 1 café curto
14 Botão de erogação 1 café longo
15 Botão de erogação 2 cafés curtos
16 Botão de erogação 2 cafés longos
18 Lâmpada pilôto máquina acesa
19 Botão de erogação água quente
21 Botão START-STOP
22 Botão de programação
23 Botão STOP água quente
24 Manípulo de regulação do vapor
25 Manípulo de erogação do garoto (cappuccino)
26 Tabuleiro
27 Manípulo de acendimento do gás
28 Janela de controle da chama

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I

ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.

GB

ATTENTION

Installation, disassembly and setting should be carried out by qualified technical personnel only.

F

ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être faits uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.

D

ACHTUNG!

Die Installation, die Demontage und die Einstellung des Gerätes darf nur durch entsprechend qualifizierte Fachkräfte vorgenommen werden.

E

ATENCIÓN

Las operaciones de instalación, desmontaje y regulación tienen que ser realizadas por personal técnico capacitado.

P

ATENÇÃO

A instalação, a desmontagem e as regulações terão de ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I INDICAZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
2. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
3. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
4. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e idrica.
5. La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio. Inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie d'appoggio più alta (scaldatazze) sia ad un'altezza non inferiore a 1,5 metri.
6. Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze; inoltre occorre prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
7. All'installazione occorre prevedere un interruttore onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30 mA.
8. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
9. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
10. Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
11. Per salvaguardare le caratteristiche di funzionalità e di sicurezza, si raccomanda di non lasciare la macchina per caffè esposta ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
12. Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
13. Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
14. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata.
15. Se la macchina viene immagazzinata in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.

GB NOTICE FOR THE SERVICEMAN

1. Carefully read the instruction herein, which contain important information for safe installation, use and maintenance. Keep this booklet on hand for further reference.
2. This appliance shall only be used for its specific purpose. The manufacturers shall not be liable for damages due to improper, wrong or unreasonable use.
3. Unpack and check machine for soundness. Do not leave packaging components (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) within children's reach, as they represent potential hazards.
4. Prior to plugging in, check that nameplate data correspond with those of the electric and water mains.
5. The coffee machine should be placed on a stable flat surface with the bodywork at a minimum distance of 20 mm from the supporting surface and the walls. Furthermore, it must be installed taking into account that the highest shelf (cup warmer) must sit at a height that is at least 1.5 meters.
6. The (electricity and water) supply connections and a water outlet fitted with a siphon should be close to the machine. A support surface should also be available for accessories.
7. Install an omnipolar switch with minimum 3 mm. gap between contacts and 30 mA dispersion-current protection.
8. This appliance is electrically safe only when properly earthed as set forth in the current electric safety specifications. Check for compliance and, when in doubt, have the wiring thorougly inspected by skilled personnel. The manufacturers shall not be liable for any damage caused by faulty earting.
9. Using adapters, multiple plugs and cable extensions is not recommended. Should they be indispensable, use simple or multiple adapters and extensions that comply with the current safety regulations, take care not to exceed the limit current load shown on simple adapters and extensions, and the limit power load shown on multiple adapters.
10. To prevent dangerous overheating, uncoil the power cable to its full length.
11. To ensure correct operation and safety, the coffee machine should not be exposed to outdoor weather conditions (rain, sun, ice).
12. Do not install in rooms (kitchens) cleaned using water jets.
13. Do not plug or clog the ventilation and heat-exhausting louvres.
14. If the machine's electrical cord is damaged, it should be replaced. This should only be done by an authorized service technician.
15. If the machine is stored on premises where the temperature may drop below freezing point, always empty the boiler and the water circulation pipes

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

F INDICATIONS POUR L'INSTALLATION

1. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent livret du fait qu'ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver ce livret avec soin pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil dévora être employé seulement par l'usage par le quel a été expressivement construit. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par usage impropres, erronées où non corrigés.
3. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'integrité de l'appareil. Les éléments de l'emballage (sachets de plastique, polystyréne expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants dans la mesure où ils constituent des sources de danger potentielles.
4. Avant de brancher, l'appareil s'assurer que les donnée de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et hydrique.
5. La machine pour café doit être plaçée sur une surface plate et stable, à une distance minimum de 20 mm des cloisons et de la surface d'appui. En outre, elle doit être installée en tenant compte du fait que la surface d'appui la plus élevée (chauffe-tasses) se trouve bien à une hauteur qui n'excède pas 1,5 m.
6. Elle doit avoir les connexions d'alimentation (énergie électrique et eau) ainsi que le déchargement de l'eau, doté de siphon à un endroit très proche; en outre, vous devrez prévoir un plan d'appui pour les accessoires de la machine.
7. Lors de l'installation, il convient de prèvoir un interrupteur omnipolaire avec un écartement des contacts supérieur ou égal à 3 mm et protection contre la dispersion de courant ayant une valeur égale à 30 mA.
8. La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement lorsqu'il est correctement raccordé à une installation de mise à terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle complet de l'installation par du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par la non mise à terre de l'installation.
9. En géneral, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/uo des rallonges. S'avérerait au cas où leur utilisation indispensable, il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de securité en vigueur, en prêtant cependant attention à ne pas dépasser la limite de débit maximum en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ou celle de puissance maximum figurant sur l'adaptateur multiple.
10. Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, on recommande de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
11. Pour sauve-garder les caractéristiques de bon fonctionnement et de sécurité de votre machine à café, il est recommandé de ne pas l'exposer à des agents atmosphériques tels que la pluie, le soleil, le gel, etc...
12. Ne pas installer votre machine à café dans des pièces (sur une cuisinière par exemple) où l'on prévoit un nettoyage par jets d'eau.
13. Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes de ventilation et d'evacuation de la chaleur.
14. Si le câble d'alimentation est endommagé, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé pour le substituer.
15. Si l'appareil devait être mis dans des pièces où la température pourrait descendre sous un degré de congélation, vider de toute manière la chaudière ainsi que les conduites de circulation de l'eau.

D ANGABEN ZUR INSTALLATION

1. Die im vorliegenden Anleitungsheft enthaltenen Anweisungen sind aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Hinweise zur Installation, Bedienungs- und Wartungssicherheit liefern. Dieses Anleiungshefttt ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren.
2. Dieses Gerät darf ausschließlich nur für den vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle eintretende Schäden herangezogen werden, die auf unsachgemäßen, fehlerhaften oder fahrlässigen Gebrauch zurückzuführen sind.
3. Nach Entfernung des Verpackungsmaterials ist das Gerät auf Unversehrtheit zu überprüfen. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel usw.) kann für Kinder gefährlich sein - halten Sie es von ihnen fern.
4. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, daß die Angaben auf dem Typenschild den Lieferwerten des Strom- und des Wassernetzes entsprechen.
5. Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine stabile und ebene Fläche, in einem Abstand von mindestens 20 mm zu den Wänden und zur Aufstellfläche. Die Maschine muß so installiert werden, daß die Bodenhöhe der höchsten Auflagefläche (Tassenvorwärmer) wenigstens 1,5 m beträgt.
6. Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Aufstellungsfläche die verschieden Anschlüsse zur Versorgung der Maschine (Strom und Wasser) sowie ein Ablaß mit Syphon vorhanden sind und daß eine weitere Fläche zur Ablage der Zubehörteile vorhanden ist. ri.
7. Bei der Installation des Geräts ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm. vorzusehen und fehlerstromschutz für 30 mA.
8. Die elektrische Betriebssicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es sachgerecht mit einer wirksamen Erdschlußanlage verbunden ist, wie von den einschlägigen Bestimmungen zur Sicherheit von Elektroanlagen vorgesehen. Es muß garantiert sein, daß diese grundlegende Sicherheitsanforderung erfüllt wird; lassen Sie im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Elektroanlage durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden herangezogen werden, die auf mangelnde Erdung der Elektroanlage zurückzuführen sind.
9. Vom Gebrauch von Stecker-Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln wird allgemein abgeraten. Sollte ihre Verwendung unerläßlich sein, dürfen ausschließlich Ein- bzw. Mehrfach-Adapter und Verlängerungskabel benutzt werden, die den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen; man muß jedoch sicherstellen, daß bei Einfach-Adaptern und Verlängerungskabeln der darauf markierte Stromabgabe-Grenzwert nicht überschritten wird bzw. der markierte Leistungs-Höchstwert bei Mehrfach-Adaptern.
10. Um gefährliche Überhitzungen zu verhüten, empfiehlt es sich, das Speisungskabel in seiner ganzen Länge abzuwickeln.
11. Um eine einwandfreie Funktion und den sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten, darf die Kaffeemaschine keinen kritischen Umgebungsbedingungen (Regen, starke Sonneneinstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
12. Stellen Sie die Maschine nicht in Räumen auf (Küche), in denen eine Reinigung mittels Wasserstrahl vorgesehen ist.
13. Die Öffnungen oder Schlitze zur Belüftung bzw. zur Wärmeableitung sind frei zu halten.
14. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, darf es nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker ersetzt werden.
15. Sollte die Maschine in Räumen gelagert werden, in denen Frostgefahr gegeben ist, so müssen in jedem Falle sowohl der Wassertank als auch die Leitungen des Wasserkreises geleert werden.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

E INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

1. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que las mismas suministran importantes indicaciones con respecto a la seguridad de instalación, de uso y de manutención. Conservar con cuidado este manual para cualquier ulterior consulta.
2. Este aparato deberá ser destinado solo par el uso por el cual ha sido expresamente concebido. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños derivados por usos impropios, erróneos o irracionales.
3. Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, poliestirol expandido, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
4. Antes de conectar el aparato, controlar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica e hidrica.
5. La máquina para café se tiene que apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo. Además se tiene que instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (calienta-tazas) esté a una altura no inferior a 1,5 metros.
6. Tiene que tener las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua) y el desagüe del agua equipado con un sifón cerca, además hay que prever una superficie de apoyo para los accesorios.
7. En el momento de la instalación es necesario preveer un interruptor omnipolar con distancia de abertura de los contáctos igual o superior a 3 mm e una proteccion contra corriente de dispersion con valor de 30 mA.
8. La seguridad eléctrica de este aparato está aseguranda solamente cuando el mismo se halla correctamente conectado con una eficaz instalación de puesta a tierra, según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica en vigor. Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, requerir un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
9. En general no es aconsehable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En el caso de que el uso de los mismos fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas de seguridad en vigor, prestando atención a no superar el limite de alcance en valor de corriente, marcado en el adaptador simple o en las extensiones, o el de maxima potencia marcado en el adaptador múltiple.
10. Para evitar peligrosos recalentamientos, se recomienda desenvolver en toda su longitud el cable de alimentación.
11. Para salvaguardar las características de funcionalidad y de seguridad, se aconseja no dejar la máquina de café expuesta a la acción de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
12. No instalar en locales (cocinas) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.
13. No obstruir las aberturas u orificios de ventilación o de dispersión de calor.
14. En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, el mismo debe ser substituido sólo por la asistencia técnica autorizada.
15. Si la máquina se almacena en locales en los que la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación, vaciar en cualquier caso la caldera y los tubos de circulación del agua.

P INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1. Ler atentamente todas as advertências contidas na presente publicação as quais fornecem indicações importantes relativas à segurança da instalação, uso e manutenção. Conservar devidamente esta publicação para futuras consultas.
2. Este aparelho deverá ser usado apenas para a finalidade para a qual foi especificamente concebido. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados ou irracionais.
3. Depois de se ter retirado a embalagem, controlar que o aparelho se encontre em perfeitas condições. Os vários componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovit, agrafes, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que se podem demonstrar muito perigosos
4. Antes de conectar el aparato, controlar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica e hidrica.
5. A máquina de café deve ser apoiada sobre uma superfície plana e estável e a uma distância de 20 mm das paredes e da superfície de apoio. Além disso, tem de ser instalada, considerando que a superfície de apoio mais alta (aquecedor de chávenas) se encontra a uma altura não inferior a 1,5 metros.
6. As ligações de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotada de sifão deverão ficar muito próximas; é necessário ainda prever uma superfície de apoio para os acessórios.
7. É necessário montar na instalação um interruptor omnipolar com uma distância entre os contactos igual ou superior a 3 mm, uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30 mA.
8. A segurança eléctrica deste aparelho è garantida apenas quando o mesmo se encontra devidamente ligado a uma eficaz instalação de terra, tal como previsto pelas vigentes normas de segurança. É necessário verificar esta importante norma de segurança e, no caso de dúvida, solicitar um controle da instalação por parte de pessoal técnico profissionalmente qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pela falta de ligação á terra da instalação.
9. Em geral é desaconselhável o emprego de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões. No caso em que o seu uso fosse indispensável é necessário usar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às vigentes normas de segurança, prestando no entanto atenção a não ultrapassar o limite maximo de capacidade do valor da corrente, marcado sobre o adaptador simples ou sobre as extensões e aquele de potência máxima marcado sobre o adaptador múltiplo.
10. A fim de evitar sobreaquecimentos perigosos, recomenda-se utilizar o cabo eléctrico de alimentação completamente desenrolado.
11. Para proteger as características de funcionalidade e de segurança, recomenda-se não deixar a máquina de café exposta aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
12. Não instalar em locais (cozinha) em que a limpeza seja realizada mediante jactos de água.
13. Não obstruir a aberturas ou canais de ventilação e de dispersão do calor.
14. No caso de desarranjo do cabo de alimentação, o mesmo deve ser substituído apenas pela assistência técnica autorizada.
15. Se a máquina for armazenada em locais em que a temperatura possa baixar para além do ponto de congelação, esvaziar a caldeira e os tubos de circulação da água.

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

Dati tecnici	**Vedere la targa dati della macchina**
Technical data	**See the machine's nameplate**
Données techniques	**Voir la plaque signalétique de la machine**
Technische Daten	**Siehe Datenschild der Maschine**
Datos técnicos	**Ver la placa con los datos de la máquina**
Datos técnicos	**Ver a placa das características da máquina**

RUMOROSITA'	L'apparecchio non supera i 70 dB.
NOISE	The equipment does not exceed 70dB.
BRUIT	L'appareil ne depasse pas 70 dB.
GERÄUSCH	Das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
RUIDOSIDAD	El aparato no supera los 70 dB.
RUIDO	O aparelho não ultrapassa os 70 dB.

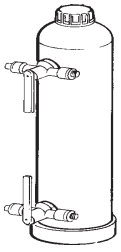
TIPO:

CALDAIA
CAPACITA:
PRESSIONE:
GAS: CATEGORIA
PRESSIONE:

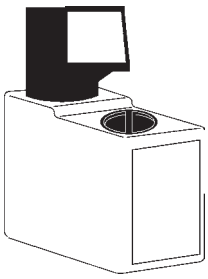
PORTATA TERMICA BRUCIATORE:

ANNO FABBRICAZ:
NUM. FABBRICA:

CE



ADDOLCITORE
SOFTENER
ADOUCISSEUR
ENTHÄRTER
ADULCORADOR
ADOÇADOR



INTERRUTTORE:
Onnipolare con distanza di apertura contatti 3 mm
Protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30 mA

SWITCH:
Omnipolar switch with 3 mm contact opening
30 mA dispersion-current protection

INTERRUPTEUR:
Omnipolaire, avec distance d'ouverture des contacts égale à 3 mm.
Protection contre la dispersion de courant ayant une valeur égale à 30 mA.

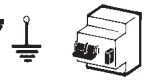
SCHALTER:
Allpoliger Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm
Fehlerstromschutz für 30 mA

INTERRUPTOR:
Omnipolar con distancia de apertura contactos 3 mm
Proteccion contra corriente de dispersion con valor de 30 mA

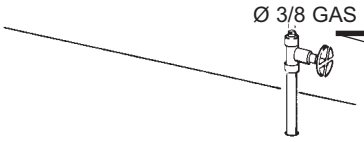
INTERRUPTOR:
Omnipolar com uma distância de abertura dos contatos de 3 mm.
Protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30 mA

- IMPIANTO CLIENTE
- CONNECTIONS WHICH MUST BE PREPARED BY THE CUSTOMER
- BRANCHEMENTS, QUI DOIVENT ÉTRE PRÉPARÉS PAR LE CLIENT
- VOM KUNDEN ZU ERSTELLENDE ANSCHLÜSSE
- CONEXIONES, QUE DEBEN SER PREPARADAS POR EL CLIENTE
- CONEXÕES QUE DEVEM SER PREPARADAS PELO CLIENTE

MESSA A TERRA	OBBLIGATORIA
GROUNDING	COMPULSORY
MISE A TERRE	OBLIGATOIRE
ERDUNG	VORGESCHRIEBEN
PUESTA A TIERRA	OBLIGATORIA
INSTALAÇÃO DE TERRA	OBRIGATORIA



Ø 3/8 GAS



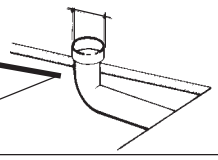
PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESION MAX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

6 bar

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour pression plus haute installer un deténdeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTI IDRAULICI

Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini, indi fissarli.
Eseguire i collegamenti idraulici come indicato in figura.
Installare il sifone dello scarico dell'acqua in maniera ben accessibile, in modo da facilitarne la periodica pulizia.
Ricordarsi di interporre nelle giunzioni tra tubi e raccordi le relative guarnizioni.
Se la durezza dell'acqua è superiore ai 8°F, si consiglia l'installazione di un appropriato addolcitore; per la scelta attenersi alle norme locali vigenti in materia di igiene.
Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F, per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico.
La quantità di cloro contenuta nell'acqua non deve superare i 100 mg/l; in caso contrario provvedere all'installazione di appropriati dispositivi.
N. B. : Nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, prima dell'addolcitore installare un riduttore di pressione tarato a 2 ÷ 3 bar.

GB HYDRAULIC CONNECTION

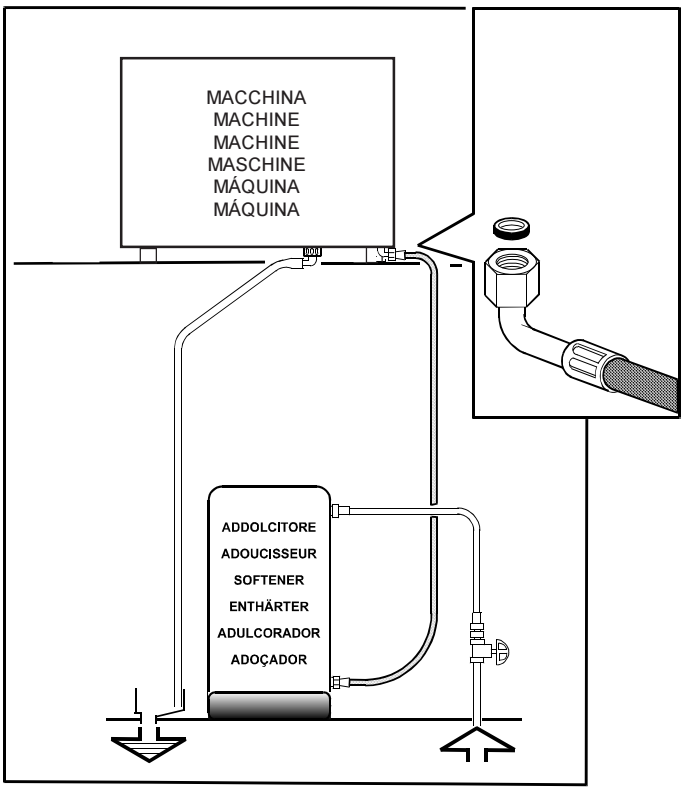
Place the machine on a perfectly levelled surface, adjusting and then fixing the feet in place.
Make the hydraulic connections as per Figure.
Install the drain siphon in the water-drain line so that it is easily accessible and will thus facilitate periodic cleaning.
Remember to put the relevant washer in the junctions between the tubes and the connectors.
If water hardness is higher than 8° F, it is advised to install a water softener. For the choice, please comply with local hygiene laws.
If the machine is fed with water with a hardness of over 8° F, a specific maintenance plan must be implemented to ensure correct functioning of the machine.
The amount of chlorine in the water must not exceed 100 mg/l; otherwisw, install the appropriate devices.
N. B. : If the main pressure could rise above 6 bar, install a pressure reducer calibrated at 2 ÷ 3 bar before the softener.

F CONNECTION HYDRAULIQUE

Positionner l'appareil parfaitement horizontal en agissant sur les pieds.
Faire les connections hydrauliques comme indiqué dans la fig.
Installer le siphon de vidange de l'eau de façon bien accessible, afin de faciliter son nettoyage périodique.
Se rappeler d'interposer dans les jonctions entre tuyaux et raccords les joints relatifs.
Si la dureté de l'eau est supérieure à 8°F, il est conseillé d'installer un adoucisseur approprié; pour faire son choix, se référer aux normes locales en vigueur en matière d'hygiène.
Au cas où l'alimentation de la machine avec une eau de dureté supérieure à 8°F serait nécessaire, pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique.
La quantité de chlore contenue dans l'eau ne doit pas dépasser 100 mg/l; en cas contraire veiller à l'installation de dispositifs appropriés.
N. B. : Dans les cas où la pression de réseau puisse monter à plus de 6 bar installer, avant de l'adoucisseur, un réducteur de pression taré à 2 ÷ 3 bar.

E CONEXIONES HIDRAULICAS

Posicionar el aparato en un perfecto plano horizontal, obrando sobre los piés, luego fijarlos.
Efectuar las conexiones hidràulicas según lo indicado en la figura.
Instalar el sifón de la salida del agua de manera bien accesible, de manera tal que la limpieza periódica sea fácil.
Acordarse de interponer las relativas ensambladuras en los empalmes que unen los tubos a las conexiones.
Si la dureza del agua es superior a los 8°F, se aconseja la instalación de un adecuado ablandador; para la elección hay que tener en cuenta las normas locales vigentes en materia de higiene.
En el caso de que tuviese que alimentar la máquina con agua que tenga una dureza superior a los 8°F, para el buen funcionamiento de la misma, hay que aplicar un programa de mantenimiento específico.
La cantidad de cloro contenida en el agua no tiene que superar los 100 mg/l; en caso contrario, hay que instalar adecuados dispositivos.
N. B. : Si la presión de la red hidrica pudiese subir a más de 6 bar, instalar antes del adulcorador un reductor de presión, calibrado a 2 ÷ 3 bar.



D WASSERANSCHLÜSSE

Die Maschine muß vollkommen waagerecht stehen (zu diesem Zweck sind die entsprechenden verstellbaren Füße zu verwenden); dann sind die Füße mit den Sperrmüttern zu sichern.
Die Wasseranschlüsse sind nach Abbildung herzustellen.
Den Wasserablauf-Siphon an zugänglicher Stelle anbrigen, damit dieser unschwer regelmässig gereinigt werden kann.
Es ist daran zu erinnern, daß Dichtungen zwischen Rohre und entsprechende Anschluß-stücke zu fügen sind.
Bei einer Wasserhärte über 8°F wird geraten, einen Wasserenthärter zu installieren. Halten Sie sich bei der Wahl des zu installierenden Systems an die am Aufstellungsort der Maschine in Sachen der Hygiene geltenden Bestimmungen.
Sollte die Maschine mit Wasser mit einer Härte über 8°F versorgt werden müssen, so muß, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, ein spezifischer Wartungsplan eingehalten werden.
Der Chlorgehalt des Wassers darf 100 mg/l nicht überschreiten; anderenfalls muß ein geeignetes Klärsystem installiert werden.
ANMERKUNG: Falls der Netzwasserdruck über 6 bar steigen könnte, ist vor dem Enthärter ein auf 2 bis 3 bar tarierter Druckreduzierer zu installieren.

P LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Colocar o aparelho em perfeita posição horizontal regulando mediante os pés e depois fixá-los.
Proceder às ligações hidráulicas tal como ilustrado na figura.
Instalar o sifão para descarga de água de modo bem accessível, a fim de facilitar una limpeza periodica.
Não esquecer de interpor nas ligações entre os tubos e os acessórios as respectivas juntas.
Se a dureza da água for superior a 8°F, aconselha-se a instalação de um adoçante apropriado; para a escolha respeitar as normas locais em vigor em matéria de higiéne.
Caso se tenha de alimentar a máquina com água de dureza superior aos 8°F, para um bom funcionamento da mesma, é necessário aplicar um plano de manutenção específico.
A quantidade de cloro existente na água não deve superar os 100 mg/l; caso contrário proceder à instalação de dispositivos apropriados.
N. B. : No caso em que a pressão de rede possa subir além de 6 bar, antes do adoçador instalar um redutor de pressão tarado a 2 ÷ 3 bar.

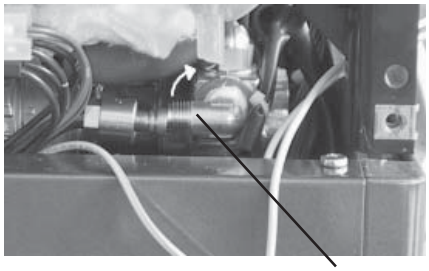
Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

OPERAZIONI PER INVERTIRE L'ALIMENTAZIONE (da alimentazione diretta a serbatoio; solo per modelli dt1)
STEPS FOR INVERTING THE SUPPLY (from direct supply to the tank, only for models dt1)
OPERATION POUR INVERSER L'ALIMENTATION (d'alimentation directe au réservoir; uniquement pour les modèles dt1)
ARBEITSSCHRITTE ZUR INVERTIERUNG DER VERSORGUNG (direkte Versorgung über Tank; nur für Modelle dt1)
OPERACIONES PARA INVERTIR LA ALIMENTACIÓN (de alimentación directa a depósito; solo para modelos dt1)
OPERAÇÕES PARA INVERTIR A ALIMENTAÇÃO (da alimentação directa ao reservatório: só para modelos dt1)

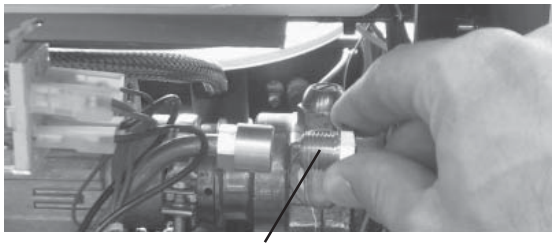
1) Smontaggio fiancate
Removal of the side panels
Démontage des côtés
Abnahme der seitenpaneele
Desmontaje paneles laterales
Desmontagem dos lados

2) Smontaggio pannello posteriore
Removal of the back panel
Démontage de panneau postérieur
Abnahme des hinteren paneels
Desmontaje panel posterior
Desmontagem painel traseiro

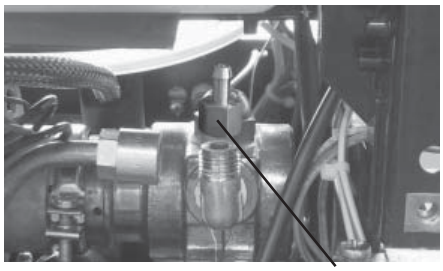
3) Svitare
Unscrew
Dévisser
Schrauben
Aflojar
Desapertar



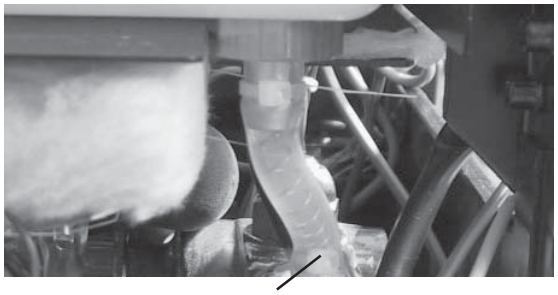
4) Ruotare
Turn
Tourner e
Drehen
Girar
Rodear



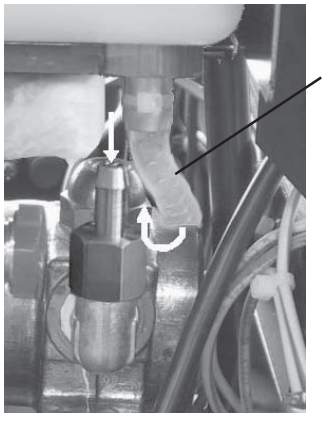
5) Avvitare
Tighten
Visser
Einschrauben
Apretar
Aparafusar



6) Avvitare
Tighten
Visser
Einschrauben
Apretar
Aparafusar

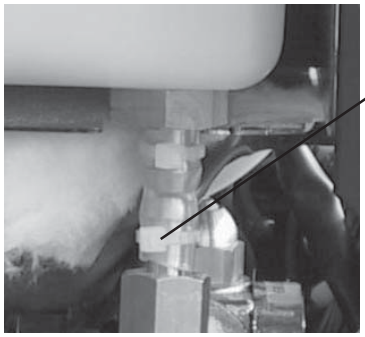


7) Rimuovere
Remove
Enlever
Nehmen
Quitar
Retirar

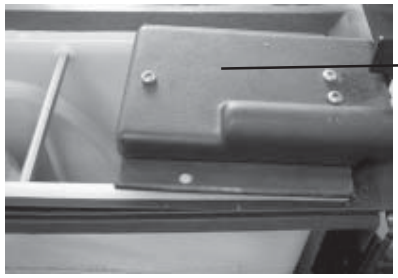


8)
Inserire il tubo
Insert the tube
Introduire le tuyau
Silikonschlauch einsetzen
Introducir el tubo
Inserire o tubo

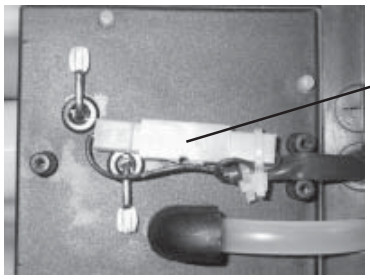
Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação



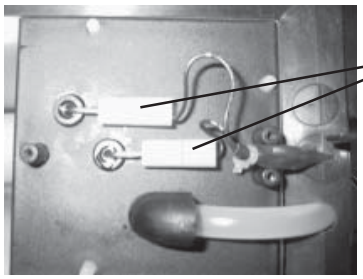
9) Fissare
Fix
Fixant
Befestigen
Fijar
Fixar



10) Aprire
Open
Ouvrir
Öffnen Sie
Abrir
Abrir



11) Scollegare
Disconnect
Débrancher
Abziehen
Desconectar
Desligar



12) Collegare
Connect
Relier
Verbinden
Conectar
Ligar

MESSA IN FUNZIONE INIZIALE - FIRST START UP
MISE EN MARCHE INITIALE - ERST-INBETRIEBNAHME
PUESTA EN MARCHA INICIAL - PÔR EM FUNCIONAMENTO INICIAL

I **INSTALLAZIONE**

Prima di mettere in funzione la macchina, sollevare il coperchio e riempire il serbatoio con acqua fredda.

GB **INSTALLATION**

Before using the machine, lift lid and fill tank with cold water.

F **INSTALLATION**

Avant d'allumer la machine, soulever le couvercle et remplir le réservoir d'eau froide.

E **INSTALACIÓN**

Antes de poner en funcionamiento la máquina, alzar la tapa y llenar el depòsito con agua fria.

D **INSTALLATION**

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine, den Deckel abnehmen und den Wasser behälter mit Kaltwasser anfüllen.

P **INSTALAÇAÕ**

Antes de pôr a máquina a funcionar, levantar a tampa e encher o depósito com água fria.

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO ELETTRICO

Ricordiamo che il Costruttore non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico. Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.
Controllare inoltre:
- il tipo di collegamento indicato sulla etichetta posta sul cavo di alimentazione
- la tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targa dati posta sul coperchio scatola.

F BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Rappelons que le Fabricant ne répond pas des dommages provoqués par un mauvais branchement électrique. Rappelons en outre la responsabilité de l'installateur en cas de dégâts.
Contrôler également:
- le type de branchement indiqué sur l'étiquette apposée sur le câble d'alimentation.
- la tension doit correspondre á celle qui est indiquée sur la plaquette de données apposée sur le couvercle de la boîte.

E CONEXION ELECTRICA

Hacemos presente que el Constructor no responde de los daños causados por una instalación électrica defectuosa. Recordamos además la responsabilidad del instalador, en el caso de que se verificasen daños.
Además hay que controlar:
- el tipo de conexión indicado en la etiqueta situada en el cable de alimentación.
- la tensión tiene que corresponder a la indicada en la placa con los datos situada sobre la tapa del contenidor.

GB ELECTRIC CONNECTION

Remember that the Manufacturer is not responsible for damages due to incorrect electrical connections and, furthermore, that the installer is responsible in case of damage.
Besides the above, check:
- the type of connection indicated on the label found on the power cable.
- that the voltage corresponds to that indicated on the nameplate data found on the box cover.

D STROMANSCHLUSS

Wir weisen erneut darauf hin, daß die der Hersteller keinerlei Haftung für Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Elektroanlage verursacht werden. Wir erinnern außerdem an die Haftbarkeit des Installateurs für eventuell enstehende Schäden.
Ferner folgendes kontrollieren:
- die am Stromkabel angegebene Anschlußart
- ob die Netzspannung mit den Angaben des Typenschilds übereinstimmt, das auf dem Gehäusedeckel des Geräts angebracht ist.

P LIGAÇÂO ELÉCTRICA

Lembramos que o Constructor não se responsabiliza por danos causados por uma incorreta instalação eléctrica. Lembramos ainda que o instalador pode ser responsável por eventuais danos.
Controlar também:
- o tipo de ligação indicado na etiqueta colada no cabo eléctrico de alimentação.
- a tensão deve corresponder àquela indicada na placa com os dados técnicos situada na tampa da caixa.

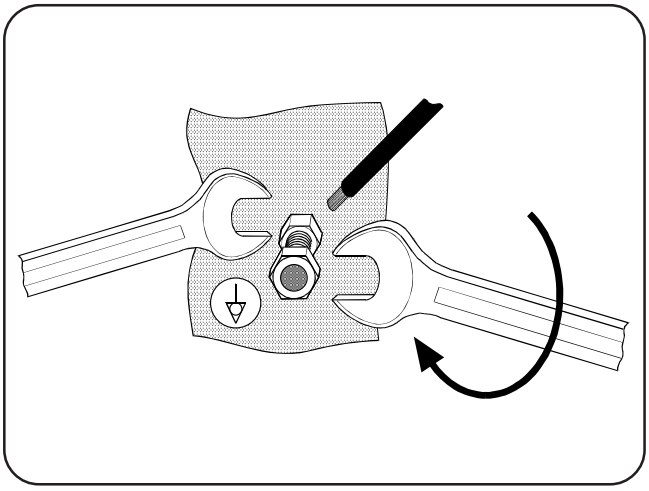
FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico, tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.
Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.
Terminata l'installazione è **NECESSARIO** eseguire questo tipo di collegamento:
- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare al morsetto (vedi figura) e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.
N.B. NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



GB POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION

This connection, which is the one called for by several norms, avoids electrical potential differences building up between any equipment that may be installed in the same room.
There is a terminal clip on the under side of the base of the machine to which an external potential-equalizing wire should be connected.
This connection is **ABSOLUTELY NECESSARY** and must be made right after the machine is installed.
- Use a wire whose cross-sectional area conforms to the existing norms.
- Make the terminal connection (see diagram) and then connect the other end to the ground connections located on the adjacent equipment.

Failure to do observe these safety precautions will exempt the manufacturer from any responsibility as regards damage caused to persons or property.
NOTE: DO NOT CONNECT THE MACHINE'S TERMINAL CLIP TO THE MAINS GROUND TERMINAL BECAUSE THE GROUND TERMINAL OF ANY MAIN SOURCE OF ELECTRICAL POWER IS NOT CONSIDERED TO BE A POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION.

D STROMANSCHLUSS MIT POTENTIALAUSGLEICH

Dieses Gerät ist unter dem Untergestell mit einer Anschlußklemme versehen, die mit einem externen Stromausgleichsleiter zu verbinden ist.
Nach der Installation **MUSS** der Stromanschluß wie folgt vorgenommen werden:
- Einen Leiter verwenden, dessen Nennquerschnitt den einschlägigen Unfallschutzbestimmungen entspricht;
- ihn wie in der Abbildung gezeigt an die Klemme anschließen.

Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises schließt der Hersteller jedwede Haftungsansprüche für Personen- oder Sachschäden aus.
HINWEIS: NICHT AN DIE ERDUNG DER STROMZUFUHRANLAGE ANSCHLIESSEN, DA DER ERDUNGSLEITER EINES SPEISUNGSKABELS NICHT ALS AUSGLEICHSLEITER GELTEN KANN.

P LIGAÇÃO EQÜIPOTENCIAL

Este aparelho está equipado com um borne, colocado sob a sua base, para a ligação a um condutor externo eqüipotencial.
Uma vez terminada a instalação é **NECESSÁRIO** efectuar este tipo de ligação:
- usar um condutor com uma secção nominal em conformidade com as normas vigentes;
- ligar o borne, ver a figura.

A falta de cumprimento desta norma de segurança alivia o fabricante de qualquer responsabilidade por avarias ou danos que poderiam ser causados a pessoas ou bens.
NOTA.
NÃO LIGAR À LIGAÇÃO DE TERRA DA INSTALAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA ENQUANTO O CONDUTOR DE LIGAÇÃO DE TERRA NÃO É CONSIDERADO UM CONDUTOR DE LIGAÇÃO EQÜIPOTENCIAL.

F CONNEXION EQUIPOTENTIELLE

Ce raccordement, prévu par certaines normes, permet d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans une même pièce.
Cet appareil poss de sous sa base d'une borne servant pour la connexion d'un conducteur externe équipotentiel.
Une fois terminée l'installation, il est **NECESSAIRE** d'effectuer ce type de connexion:
- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur;
- relier à la borne (voir figure) et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non-respect de cette norme de sécurité libère le fabricant de toute responsabilité en cas de panne ou de dommages causés aux personnes ou aux choses.
N.B.: NE PAS RELIER A LA TERRE DE L'INSTALLATION DE DISTRIBUTION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE TERRE D'UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME ETANT UN CONDUCTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIEL.

E CONEXION EQUIPOTENCIAL

Este aparato está preajustado con un borne ubicado debajo de la base para la conexión de un conductor externo equipotencial.
Una vez terminada la instalación es **NECESARIO** efectuar este tipo de conexión:
- usar un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- conectar al borne (ver figura).

La falta de respeto de esta norma de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por desperfectos o daños que puedan ser causados a personas o cosas.
NOTA: NO CONECTAR CON LA PUESTA A TIERRA DE LA INSTALACION DE DISTRIBUCION ELECTRICA DADO QUE EL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACION NO ES CONSIDERADO UN CONDUCTOR DE CONEXION EQUIPOTENCIAL.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I **CAMBIO DELLA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL TRASFORMATORE**

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione indicata sulla targa dati, se la tensione di rete fosse diversa è necessario cambiare i collegamenti come indicato in figura.

GB **CHANGING THE VOLTAGE OF THE TRANSFORMER**

The machine is factory-made for the voltage indicated on the nameplate data. If the voltage is different the connections must be changed. See figure.
ATTENTION: *In U.S.A. " N " is* ***NOT NEUTRAL*** *wire but phase wire*

F **CHANGEMENT DE LA TENSION D'ALIMENTATION DU TRANSFORMATEUR**

La machine est prédisposée en usine pour la tension d'alimentation indiquée sur la plaquette des données, si la tension d'alimentation est différente il est nécessaire de changer les branchements.

D **ÄNDERUNG DER TRANSFORMATOR-SPEISESPANNUNG**

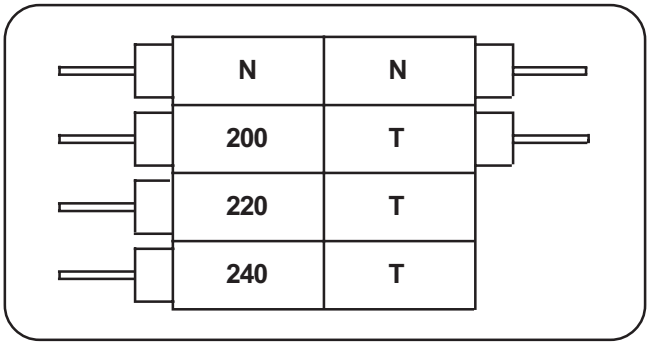
Das Gerät ist im Werk auf den Speisespannungswert eingestellt worden, der auf dem Typenschild angegeben ist. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen müssen die Anschlüsse.

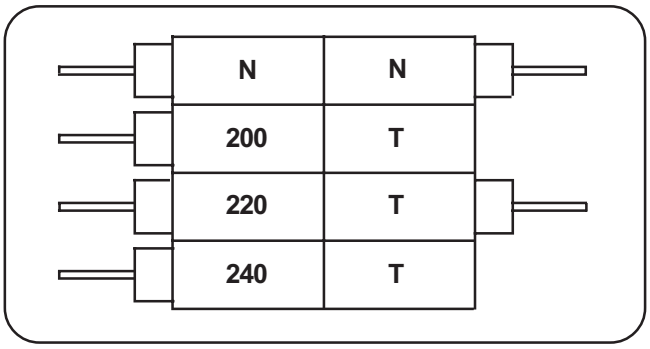
E **CAMBIO DE TENSION DE ALIMENTACION DEL TRANSFORMADOR**

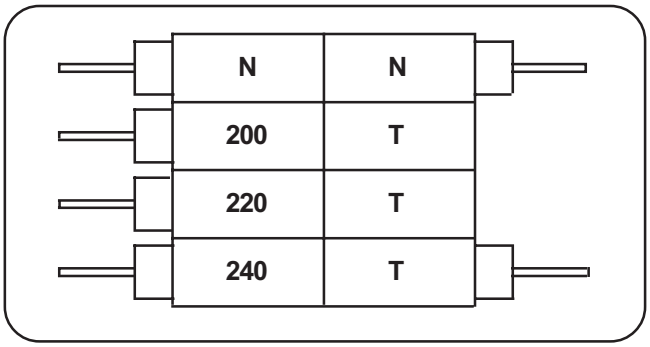
La máquina ya está predispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión de alimentación indicada en la placa datos, en el caso de que la tensión de la red fuese diferente es necesario cambiar las conexiones.

P **MUDANÇA DE TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO TRANSFORMADOR**

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação indicada na placa com os dados técnicos. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa é necessário proceder à mudança das ligações.







Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO DEL GAS (solo per modelli con + GAS)

Tenendo presente i regolamenti locali, il collegamento alla tubazione del gas può essere fatto sia con tubo rigido che con tubo flessibile vedi figura.
Per l'installazione con tubo flessibile:
- In dotazione vengono forniti 2 raccordi portagomma per favorire il montaggio di tubi, rispondenti alle normative di sicurezza, con diverse dimensioni, in funzione del tipo di gas utilizzato.
- Bloccare il tubo sui raccordi portagomma con fascette rispondenti alle normative di sicurezza.

Una volta effettuato il collegamento, verificare e individuare le eventuali fughe con soluzione saponosa ed eliminarle; rammentiamo le responsabilità dell'installatore nel caso di imperfetto funzionamento dell'impianto.

Sostituzione iniettori
La macchina è predisposta per l'alimentazione con GPL (gas liquido) ossia ha l'iniettore e l'autoregolatore montato e tarato in fabbrica per tale tipo di gas. Se il gas è di tipo diverso, occorre cambiare l'iniettore " A " montato con quello adatto;
- sganciare la molletta blocca bruciatore.
- far scorrere il bruciatore dopo aver allentato la vite "B ".
- sostituire l'iniettore con quello adatto vedere tabella.
- riposizionare il tutto ricordandosi di riagganciare la molletta blocca bruciatore.

GB GAS CONNECTION (only for models with + GAS)

Keeping local regulations in mind, the connection to gas tubig can be done with either a rigid tube or a flexible tube, see Figure.
For installation with flexible tube:
- Two hose-adaptor connectors, with differing dimensions according to the type of gas used, are supplied for the installation of the tube. The connectors conform to safety norms.
- Block the tube on the hose-adapter connectors with clamps that conform to the safety norms.

Once the connection is made, check for possible gas leaks with a soapy solution and eliminate them. We remind you that any improper functioning of the installation is the responsibility of the installer.

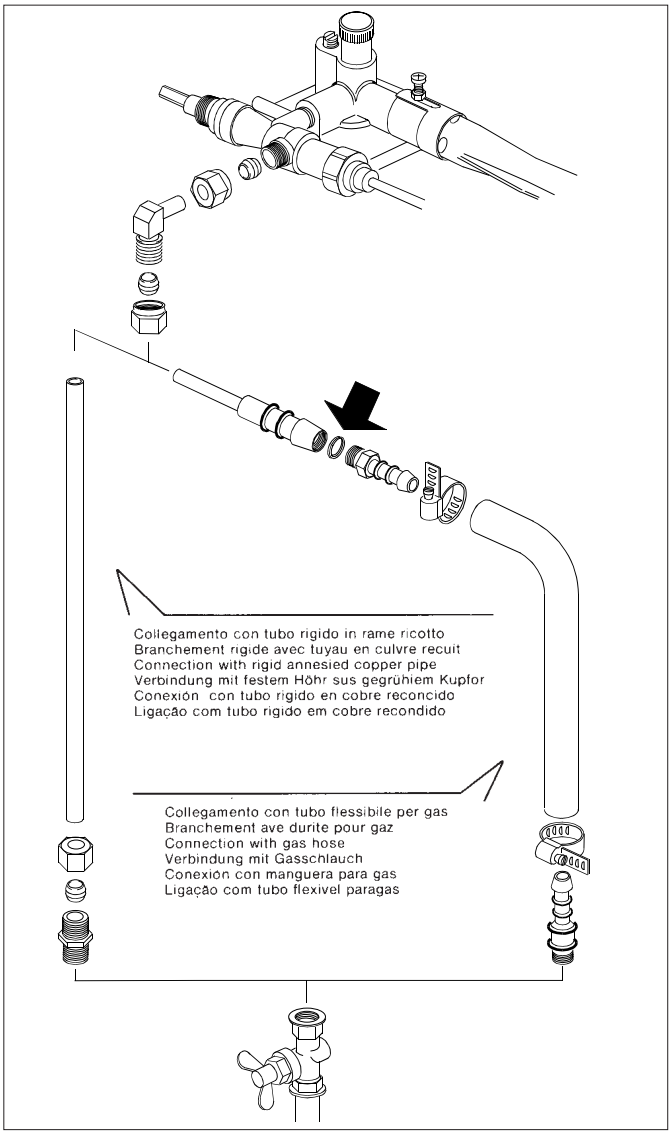
Substitute injectors
The machine is prepared for the use of GPL (liquid propane gas), that is, it has an injector and self-adjuster installed and calibrated in the factory for that type of gas. If the gas is of a different type, the injector " A " must be replaced with a suitable injector;
- disconnect the burner block spring.
- let the burner slide after having loosened screw " B ".
- replace the injector with the suitable one. See table.
- reposition the parts, remembering to reconnect the burner block spring.

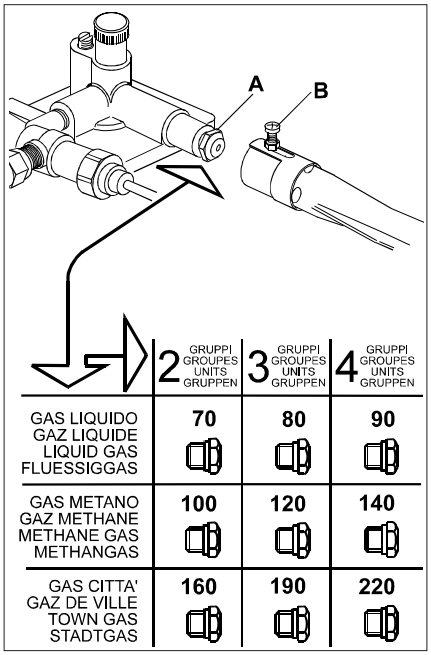
F BRANCHEMENT DU GAZ (seulement pour modèles avec + GAS)

Dans le respect des règlementations locales, le branchement aux conduites de gaz peut se faire aussi bien avec un tuyau rigide qu'avec un tuyau flexible (voir figure).
Pour l'installation avec un tuyau flexible:
- 2 raccords porte-caoutchouc sont livrés en dotation pour faciliter le montage de tuyaux, répondant aux normes de sécurité, avec différentes dimensions, en fonction du type de gaz utilisé.
- Bloquer le tuyau sur les raccords porte-caoutchouc avec des colliers aux normes de sécurité.

Une fois le branchement effectué, vérifier et déceler les fuites éventuelles avec une solution savonneuse, et les éliminer; nous rappelons la responsabilité de l'installateur en cas de fonctionnement imparfait de l'installation.

Remplacement injecteurs
La machine est prédisposée pour l'alimentation au GPL (gaz liquide), c'est-à-dire que l'injecteur et l'autorégulateur sont montés et tarés en usine pour ce type de gaz. Si le gaz est d'un autre type, il faut remplacer l'injecteur déjà monté par celui qui convient;
- détacher la pince qui bloque le brûleur.
- faire coulisser le brûleur après avoir dévisser la vis " B ".
- remplacer l'injecteur par celui qui est adapté (voir tableau).
- repositionner le tout sans oublier de raccrocher la pince qui bloque le brûleur.





	2 GRUPPI GROUPES UNITS GRUPPEN	3 GRUPPI GROUPES UNITS GRUPPEN	4 GRUPPI GROUPES UNITS GRUPPEN
GAS LIQUIDO GAZ LIQUIDE LIQUID GAS FLUESSIGGAS	70	80	90
GAS METANO GAZ METHANE METHANE GAS METHANGAS	100	120	140
GAS CITTA' GAZ DE VILLE TOWN GAS STADTGAS	160	190	220

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

D GASANSCHLUSS (ausschl. für modelle + GAS)

Je nach örtlich geltenden Bestimmungen kann für den Anschluß an die Gasleitung sowohl ein Rohr als auch ein Schlauch verwendet werden (siehe Abbildung).
- Unter den mitgelieferten Extrateilen befinden sich 2 Schlauchhalterungsanschlüsse zur leichteren Anbringung der Schläuche, die den Sicherheitsbestimmungen entsprechen und in zwei verschiedenen Größen ausgeführt sind (auszuwählen je nach gegebener Gasart).
- Den Schlauch an den Schlauchhalterungsanschlüssen mit Schlauchschellen sichern, die den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Nach Erstellung des Gasanschlusses die Leitungen mit Hilfe einer Seifenlösung auf Austritte überprüfen und gegebenenfalls beseitigen. Wir erinnern, daß für eine unsachgemäße Funktionstüchtigkeit der Anlage der Installateur haftbar gemacht wird

Ersetzung der Einspritzventile

Das Gerät ist vorbereitet für die Versorgung mit GPL-Gas (Flüssiggas), d.h. das Einspritz- und das Selbstregelventil sind im Werk für diese Gasart ausgewählt und tariert worden.
Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart versorgt werden, ist das eingebaute Einspritzventil "A" mit dem jeweils erforderlichen zu ersetzen;
- Die Sperrfeder des Brenners aushaken.
- nach Lockern der Schraube "B" den Brenner wegschieben.
- das Einspritzventil mit dem geeigneten Ventil ersetzen (siehe Tabelle).
- alle Teile in ihre vorherige Position zurückbringen und auch die Sperrfeder des Brenners wieder einhaken.

E CONEXION DEL GAS (solo para modelos con + GAS)

Tomado en consideración los reglamentos locales, la conexión con la tuberia del gas se puede efectuar sea con un tubo rigido, que con un tubo flexible, ver figura. Para la instalación con tubo flexible:
- En dotación se suministran dos empaLmes portagoma que favorecen la instalación de las tuberías, conformes a las normativas de seguridad, con diferentes dimensiones, en función del tipo de gas utilizado.
- Bloquear el tubo sobre los empalmes portagoma con sbrazaderas conformes a las normativas de seguridad.

Una vez que se haya efectuado la conexión, verificar e individuar eventuales fugas con solución jabonosa y eliminarlas; nos permitimo recordar la responsabilidad del instalador en el caso de funcionamento defectuoso de la instalación.

Sustitucion de los inyectores

La máquina estápredispuesta para su alimentación con GPL (gas liquid), o sea tiene el inyector y el autoregulador y calibrados en fábrica para dicho tipo de gas.
Si a caso el gas fuera diferente, es necesario cambiar el inyector "A" instalado, con otro idóneo:
- desenganchar la pinza que bloquea el quemador.
- hacer resbalar el quemador después de haber aflojado el tornillo "B".
- substituir el inyector con el fabricado adrede (ver prospecto).
- posicionar de nuevo todas las piezas acordandose de enganchar nuevamente le abrazadera que bloquea el quemador.

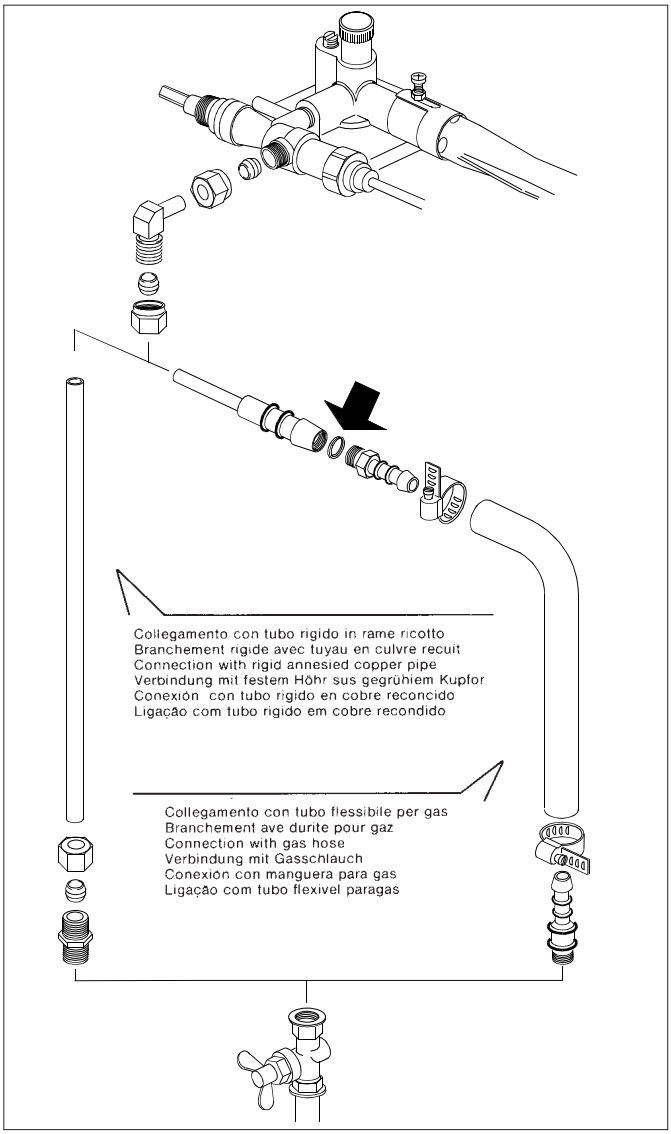
P LIGAÇÃO DO GÁS (apenas para modelos con + GAS)

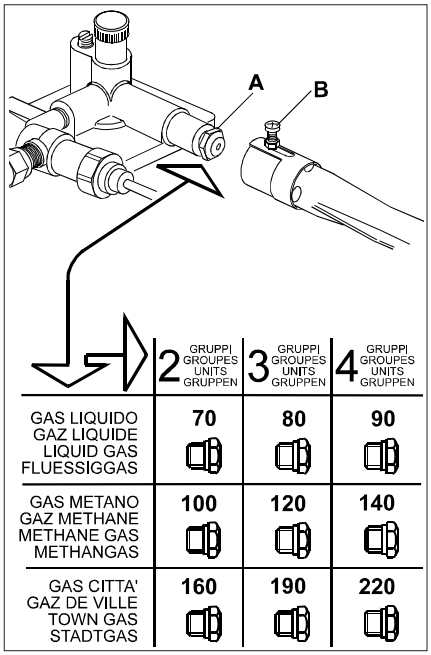
Respeitando as normas internacionais de segurança, a ligação do gás pode ser feita quer com tubo rigido quer com tubo flexível (ver figura).
No caso de instalação com tubo flexível:
- Em dotação são fornecidos 2 ligações para borracha a fim de favorecer a mon tagem de tubos, as quais correspondem às normas de segurança com diversas dimensões, em função do tipo de gas utilizado.
- Fixar o tubo nas ligações de borracha usando braçadeiras com parafuso correspondentes às normas de segurança.

Uma vez que a ligação foi efectuada, verificar e controlar eventuais fugas de gás mediante o uso de água e sabão e eliminá-las; lembramos que no caso de imperfeito funcionamento a responsabilidade é do instalador.

Substituição dos injectores

A máquina encontra-se predisposta para funcionar com GPL (gás liquido) ou seja, tem o injector e o auto-regulador montados e regulados na fábrica para tal tipo de gás.
Se o gás é diferente é necessário mudar o injector "A" que se encontra montado, com aquele apropriado:
- desprender a mola de bloqueagem do queimador.
- retirar o queimador depois de ter desapertado o parafuso "B".
- substituir o injector com aquele apropriado (ver tabela).
- montar tudo de novo não se esquecendo de montar a mola de bloqueagem do queimador.





	2 GRUPPI GROUPES UNITS GRUPPEN	3 GRUPPI GROUPES UNITS GRUPPEN	4 GRUPPI GROUPES UNITS GRUPPEN
GAS LIQUIDO GAZ LIQUIDE LIQUID GAS FLUESSIGGAS	70	80	90
GAS METANO GAZ METHANE METHANE GAS METHANGAS	100	120	140
GAS CITTA' GAZ DE VILLE TOWN GAS STADTGAS	160	190	220

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

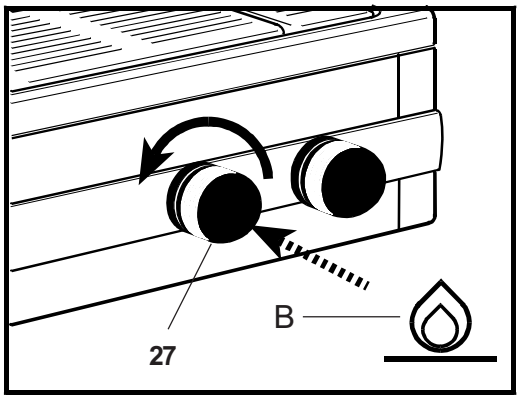
I ACCENSIONE ELETTRONICA DEL GAS (solo per modelli con + GAS)

" Non accendere il gas quando la caldaia è in pressione ".

Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:
- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto;
- il rubinetto di intercettazione sulla rete gas sia aperto.

Premere e ruotare verso sinistra la manopola del rubinetto (**27**) sulla posizione **B** mantenendola premuta per circa 30"; controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella (**28**) e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola **(27)** .

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (**4**) fino alla posizione 0 e chiudere il rubinetto del gas (**27**) riportandolo sulla posizione "0".



GB ELECTRONIC GAS LIGHTING (only for models with + GAS)

“Do not light the gas when the boiler is under pressure”.

Before switching on the machine, check that:
- The main electric power switch is on.
- The water tap is open.
- The gas tap is open.

Press and rotate the knob of tap (**27**) towards the left to position **B**, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (**28**) is open and after a few seconds release knob (**27**).

At the end of the working day, switch off the machine by rotating the general switch (**4**) to the 0 position and turn of the gas tap (**27**) turning it to the “0” position.

D ELEKTRONISCHES ANSCHALTEN DES GASES (ausschl. für modelle + GAS)

"Das Gas darf nicht gezündet werden, wenn der Heizkessel unter Druck steht!"

Kontrollieren Sie vor Einschaltung der Maschine folgende Punkte:
- der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß gedrückt sein;
- der Haupthahn zur Wasserversorgung muß geöffnet sein;
- der Hahn zur Absperrung des Gaskreises muß geöffnet sein.

Drehen Sie den Regler des Hahns (**27**) auf die Position **B**, und halten Sie ihn in dieser Stellung etwa 30 Sekunden lang gedrückt; vergewissern Sie sich von der erfolgten Zündung, indem Sie durch das Sichtfenster (**28**) schauen, und lassen Sie den Regler des Hahns (**27**) nach einigen Sekunden wieder los.

Nach dem täglichen Betrieb muß die Maschine ausgeschaltet werden, indem Sie den Hauptschalter (**4**) auf die Position „0" stellen und den Gashahn (**27**) schließen, indem Sie ihn ebenfalls auf die Position „0" stellen.

P LIGAÇÃO ELECTRÓNICA DO GÁS (apenas para modelos con + GAS)

“Não acender o gás quando a caldeira se encontrar em pressão”

Antes de colocar a máquina em função verificar que:
- O interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira princial da alimentação hídrica esteja aberta;
- a torneira de intercepção sobre a rede do gás esteja aberta.

Carregar e rodear o manípulo da torneira (**27**) para a esquerda em posição B, mantendo-o carregado durante cerca de 30”; verificar, através da janela (**28**) que o acendimento tenha ocorrido e após alguns segundos abandonar o manípulo (**27**) .

No fim da actividade diária, desligar a máquina rodeando o interruptor geral (**4**) até alcançar a posição 0 e fechar a torneira do gás (**27**) recolocando-o em posição “0”.

F ALLUMAGE ELECTRONIQUE DU GAZ (seulement pour modèles avec + GAS)

"Ne pas allumer le gaz quand la chaudière est sous pression".

Avant de mettre en service la machine, contrôler que:
- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est enclenché;
- le robinet principal e l'alimentation hydrique est ouvert;
- le robinet d'étranglement sur le réseau de gaz est ouvert.

Appuyer et tourner vers la gauche la poignée du robinet (**27**) sur la position **B** en la maintenant appuyée pendant 30" environ; contrôler que la lucarne (**28**) est bien en marche et après quelques secondes relâcher la poignée (**27**) .

Au terme de l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (**4**) jusqu'à la position 0 et fermer le robinet du gaz (**27**) en le remettant sur la position "0".

E ENCENDIDO ELECTRÓNICO DEL GAS (solo para modelos con + GAS)

“No encienda el gas cuando la caldera esté bajo presión”

Antes de poner en funcionamiento la máquina, controle que:
- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el interruptor principal de la alimentación hídrica esté abierto;
- la válvula de cierre en la red del gas esté abierto.

Presione y gire hacia la izquierda la manivela de la válvula (**27**) hasta llegar a la posición **B**, manteniéndola presionada unos 30”; controle que se haya encendido la ventanilla (**28**) y después de unos segundos deje de presionar la manivela (**27**).

Al final del trabajo de cada día, apague la máquina girando el interruptor general (**4**) hasta la posición 0 y cierre la válvula del gas (**27**) volviéndolo a colocar en la posición “0”.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I IMPIANTO DI RISCALDAMENTO A GAS (solo per modelli 2gr con + GAS)

Regolazione della combustione
- La fiamma si deve presentare di colore azzurro, non deve staccarsi dal bruciatore e non deve avere bordi giallognoli.
- Posizionare opportunamente la serranda aria “C”.
- L'altezza della fiamma deve risultare come indicato in figura 1.

Regolazione della fiamma in esercizio
- Agire sulla vite “D”.
- La taratura deve essere inferiore a quella impostata per il pressostato.

Regolazione del minimo di esercizio
- Agire sulla vite “E”.
- L’altezza della fiamma deve risultare come indicato in figura 3.

F INSTALLATION DE CHAUFFAGE A GAZ (seulement pour modèles 2gr avec + GAS)

Reglage de la combustion
- La flamme doit présenter une couleur bleue claire, ne doit pas se détacher du brûleur ni avoir les bords jaunâtres.
- Bien positionner le bouchoir à air “C”.
- Le hauteur de la flamme doit être comme indiqué sur la figure 1.

Reglage de la flamme en fonctionnement
- Agir sur la vis “D”
- Le calibrage doit être inférieure à celui qui est imposé pour le pressostat électrique.

Reglage du minimum de fonctionnement
- Agir sur la vis “E”.
- La hauteur de la flamme doit être comme indiqué sur la figure 3.

D GAS-BEHEIZUNGSANLAGE (ausschl. für modelle 2gr + GAS)

Verbrennungs-Einstellung
- Die Flamme muss hellblauer Farbe sein, sie mussdirekt am Brenner anliegen und darf keine gelblichen Raender aufweisen.
- Die Luftklappe “C” sachgerecht einstellen.
- Die Flammenhoehe muss der Angabe in Abbildung 1 entsprechen.

Einstellung der Betriebs-Flammenhoehe
- Einstellung bei Schraube “D” vornehmen.
- Die Tarierung muss niedriger als die beim Druckschalter eingestellte sein.

Einstellung der Betriebs-Minimalflamme (Sparflamme)
- Einstellung bei Schraube “E” vornehmen.
- Die Flammenhoehe muss der Angabe in Abbildung 3 entsprechen.

E INSTALACION DE CALEFACCION DE GAS (solo para modelos 2gr con + GAS)

Regulación de la combustión
- La llama tiene que ser de color azul, no tiene que alejarse del quemador y no tiene que tener los bordes amarillentos.
- Posicionar oportunamente el cierre metálico de aire “C”.
- La llama tiene que ser alta como indicado en la figura 1.

Regulación de la llama en ejercicio
- Obrar sobre el tornillo “D”
- La calibración tiene que ser inferior a la establecida por el presóstato.

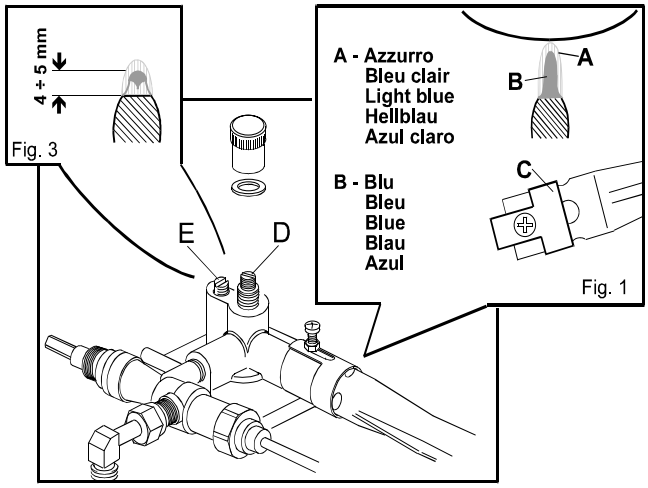
Regulación del mínimo de ejercicio
- Obrar sobre el tornillo “E”.
- La llama tiene que ser alta como indicado en la figura 3.

GB CONNECTION TO GAS HEATING (only for models 2gr with + GAS)

Adjustment of the combustion
- The flame must be blue. It should not be detached from the burner and should not be yellowish around the edges.
- Position the air lock C at the right moment.
- The height of the flame must be as shown in figure 1.

Adjustment of the flame in operation
- Adjust screw D.
- The calibration must be less than that imposed for the pressurestat.

Adjustment of the operating minimum
- Adjust screw E.
- The height of the flame must be as shown in figure 3.



P INSTALAÇÃO DE AQUECIMENTO A GÁS (apenas para modelos 2gr con + GAS)

Regulação da combustão
- A chama deve ter uma côr azul, não se deve separar do queimador e não deve ter os bordos amarelados.
- Regular devidamente a abertura do ar “C”.
- A altura da chama deve resultar tal como indicado na fig.1.

Regulação de chama durante o funcionamento
- Usar o parafuso “D”
- A regulação deve ser inferior àquela programada para o pressostato.

Regulação do “Minimo” de funcionamento
- Usar o parafuso “E”
- A altura da chama deve resultar tal como indicado na fig.3.

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I CHECK UP FUNZIONAMENTO
Verificare le condizioni per un buon funzionamento

1) *ALLACCIAMENTO IDRAULICO*
assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi
2) *ALLACCIAMENTO GAS*
assenza di perdite
combustione corretta
3) *FUNZIONAMENTO*
Tenuta valvola antirisucchio
Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali
Corretto funzionamento del pressostato
Corretto funzionamento pressostato del gas (quando esiste)
Corretto funzionamento dell'autolivello
Corretto funzionamento delle valvole di espansione
Verifica dell'erogazione di acqua dal gruppo
Verifica dosi
Verifica temperatura di erogazione acqua calda
Verifica della dose di macinato e della funzionalità del macinacaffé

GB CHECK-UP OPERATIONS
For correct operation, check these conditions:

1) *HYDRAULIC CONNECTION*
Absence of leaks from the connection or from the tubes
2) *GAS CONNECTION*
Absence of leaks
Correct combustion
3) *OPERATION*
Antisuction valve seal
Boiler pressure and operating pressure in conformity with normal values
Correct functioning of the pressurestat
Correct functioning of the gas pressurestat (when there is one)
Correct functioning of the autolevel
Correct functioning of the expansion valve
Check of the water output of the group
Dose check
Temperature check of the hot water output
Check of the ground doses and of the functioning of the coffee grinder

F CHECK-UP FONCTIONNEMENT
Vérifier les conditions pour un bon fonctionnement

1) *RACCORDEMENT HYDRAULIQUE*
Absence de pertes des raccords ou des tuyaux
2) *RACCORDEMENT GAZ*
Absence de pertes
Combustion correcte
3) *FONCTIONNEMENT*
Tenue valve anti-remous
Pression en chaudière et de fonctionnement répondant aux valeurs normales
Fonctionnement correct du pressostat
Fonctionnement correct du pressostat du gaz (quand il existe)
Fonctionnement correct des valves d'expansion
Vérification du débit d'eau du groupe
Vérification des doses
Vérification de la température du débit d'eau chaude
Vérification des doses de moulu et du bon fonctionnement du moulin à café

D RUNDUM-ÜBERPRÜFUNG FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT
Überprüfen Sie, ob die Bedingungen für eine einwandfreie Funktionstüchtigkeit gegeben sind:

1) *WASSERANSCHLUSS*
keine Austritte bei den Anschlüssen und Leitungen vorhanden.
2) *GASANSCHLUSS*
keine Austritte
sachgerechte Verbrennung.
3) *BETRIEB*
Dichtigkeit des Ruecksaugschutzventils
Kessel- und Betriebsdruckwert entsprechen den Normalwerten
Einwandfreie Funktion des Druckschalters
Einwandfreie Funktion des Gas-Druckschalters (sofern vorhanden)
Einwandfreie Funktion des Wasserniveaureglers
Einwandfreie Funktion der Überdruckventile
Überprüfung der Soll-Wasserausgabe aus der Ausgabe-Gruppe
Überprüfung Dosiermengen
Überprüfung der Kaffeepulver-Dosiermengen und der Funktionstüchtigkeit der Kaffeemühle

E CHECK-UP FUNCIONAMIENTO
Verificar las condiciones para un buen funcionamiento:

1) *ENLACE HIDRAULICO*
No deben verificarse pérdidas en las conexiones o en las tuberías.
2) *ENLACE GAS*
No deben verificarse pérdidas.
La combustión debe ser correcta.
3) *FUNCIONAMIENTO*
Hermeticidad de la válvula contra el rechupe (anterechupe).
Presión en caldera y del ejercicio correspondiente a los valores normales.
Funcionamiento correcto del presóstato.
Funcionamiento correcto del presóstato del gas (si hay).
Funcionamiento correcto del auto-nivel.
Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión.
Comprobación de la erogación de agua del grupo
Comprobación de las dósis.
Comprobación de la temperatura de erogación de agua caliente.
Comprobación de las dósis del molido y del funcionamiento del molinillo.

P CHECK-UP FUNCIONAMENTO
Verificar as condições necessária para se obter um bom funcionamento:

1) *LIGAÇÃO DA ÁGUA*
Ausência de perdas
2) *LIGAÇÃO DO GÁS*
Ausência de perdas
combustão perfeita
3) *FUNCIONAMENTO*
Vedação da válvula "anti-chupagem"
Pressão da caldeira e de funcionamento correspondentesmaos valores normais
Perfeito funcionamento do pressostato
Perfeito funcionamento do pressostato do gás (quando existe)
Perfeito funcionamento do auto-nivel
Perfeito funcionamento das válvulas de expanção
Controle da saida de água do grupo
Verificar as doses
Controle temperatura do fornecimento de água quente
Controle da dose de café moido e do funcionamento do moínho de café

FAEMA

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I

ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI
- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA
- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 1,5 litri di acqua per macchina a 1 gruppo, 2,5 litri per macchina a 2 gruppi.

VAPORE
- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

NB. per eseguire le operazioni sopra riportate vedere le istruzioni riportate nei capitoli **EROGAZIONE.....**

GB

ATTENTION: AFTER INSTALLING THE MACHINE AND BEFORE STARTING TO OPERATE IT, CLEAN ALL THE INTERNAL COMPONENTS AS DESCRIBED BELOW:

COFFEE DISPENSERS:
- Connect the (empty) filter-holders to the dispenser units.
- Dispense water from each dispenser for about one minute.

HOT WATER:
- Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 1,5 liters of water have been dispensed from the 1-group machine, 2,5 liters of water from the 2-group machine.

STEAM:
- Allow the steam to flow through the nozzles for approximately one minute, using the appropriate commands.

NOTE: See the instructions in the USE and MAINTENANCE MANUAL for dispensing water, hot water and steam.

F

ATTENTION: UNE FOIS TERMINÉE L'INSTALLATION ET AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE, EFFECTUER UN LAVAGE DES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES INDICATIONS REPORTÉES CI-APRÈS.

GROUPES:
- fixer les porte-filtres aux groupes (sans café);
- faire couler l'eau par chaque groupe pendant 1 minute environ.

EAU CHAUDE:
- Débiter de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 1,5 litres d'eau par machine à 1 groupes, 2,5 litres par machine à 2 groupes.

VAPEUR:
- Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

N.B.: pour l'émission de l'eau froide ou chaude ou de la vapeur, voir les instructions reportées sur le MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

D

ACHTUNG: IST DIE AUFSTELLUNG ERFOLGT MÜSSEN DIE INNEREN BESTANDTEILE GESPÜLT WERDEN, BEVOR DIE MASCHINE IN BETRIEB GESETZT WIRD. MAN MUß DABEI FOLGENDERMAßEN VORGEHEN:

FUNKTIONSEINHEITEN:
- Die Filterhalter in die Einheiten einrasten (ohne Kaffee).
- Aus jeder Einheit etwa 1 Minute lang Wasser ausströmen lassen.

WARMES WASSER:
- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten wenigstens 1,5 Liter, bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 2,5 Liter.

DAMPF:
- Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

Nebenbemerkung: In dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung wird erklärt wie man das Wasser, bzw. das warme Wasser oder den Dampf ausströmen läßt.

E

ATENCION: UNA VEZ TERMINADA LA INSTALACION, ANTES DE COMENZAR EL TRABAJO EFECTUAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES MENCIONADAS A CONTINUACION.

GRUPOS.
- Enganchar los portafiltros a los grupos (sin café)
- Erogar agua de cada grupo durante cerca de 1 minuto.

AGUA CALIENTE:
- Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 1,5 litros de agua de la máquina a 1 grupos, 2,5 litros de la máquina a 2 grupos.

VAPOR:
- Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

NOTA: para efectuar la erogación de agua, agua caliente y vapor ver las instrucciones en el MANUAL DE USO Y MANUTENCION.

P

ATENÇÃO: UMA VEZ TERMINADA A INSTALAÇÃO DA MÁQUINA, ANTES DE INICIAR O TRABALHO PROCEDER À LAVAGEM DO INTERIOR SEGUINDO AS INSTRUÇÕES A SEGUIR INDICADAS.

GRUPOS:
- Prender o manípulo dos filtros aos grupos (sem café).
- Mandar sair água de cada grupo durante cerca de 1 minuto.

ÁGUA QUENTE:
- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 1,5 litros de água para a máquina de 1 grupos, 2,5 litros para a máquina de 2 grupos.

VAPOR:
- Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

NB: para proceder à distribuição de água, água quente e vapor consultar as instruções contidas no MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO.

USE

INDEX

Setting at work
Gas lighting
Heating phase
Delivery of the coffee
Steam dispensing
Milk dispensing
Delivery of the cappuccino
Hot water dispensing
How to access the programming function
Programming the coffee measures
Programming the milk measures
Programming the cappuccino measures
Programming the hot water measures
Cappuccino-Maker instructions
Cleaning and maintenance
Cautions
Defects - Malfunctions

Certification for materials in contact with food used in FAEMA products

We hereby certify that the cleaning materials (used as specified in the manual) and the materials used in our products in contact with food, are suitable for foodstuff or substances for personal use, and the machine is conform to the HACCP system.

CE Declaration of conformity

According to the EC Directives

We , **FAEMA S.P.A.** hereby declare that the design and construction of the machines designated below, as marketed FAEMA conform to the relevant safety and health requirements of the EC Directive.

This declaration shall not apply to machines modified without FAEMA approval.

Machine type: E98 COMPACT/A .....

Machine number: refer to machine data label

Relevant EC Directives:	**98/37/CE**	**EC Machinery Directive**
	73/23/CEE, 93/68/CEE	**EC Low Woltage Directive**
	89/336/CEE	**EC Electromagnetic Compatibility Directive**
	97/23/CE	**Pressure Equipment Directive (PED)**

Applied harmonized Standards: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4

Description pressure equipment:

	P_{max}	T_{max}	Fluid	Capacity (L)				
				1 unit	2 units			
Boiler	2 bar	133° C	water/steam	2,5	5			

	P_{max}	T_{max}	Fluid	Capacity (L)	N° Heat exchanger				
					1 unit	2 units			
Heat exchanger	12 bar	133° C	water	0,14	1	2			

Applied standard: Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95

Source of applied standards: Via Manzoni 17, Binasco (Mi), Italy

Date: 01.04.2004

Signature:

L'Amministratore Delegato
Daniele Bert

Setting at work - 1 dispenser unit machines

Machines connected to the main water supply

" Before using the machine make sure that:
the main electricity supply ON/OFF switch is ON;
the main water supply tap is open. "

Turn the main ON/OFF switch (**4**) to position 1. The "machine ON" indicator light (**18**) lights up.
If the water level in the tank is below the minimum level, the "tank level" indicator light (**11**) lights up, the tank is automatically topped up to the optimal level, and the indicator light (**11**) switches off.
At the end of this operation, the water level in the boiler is checked.
If the level is below the minimum, the "boiler level" indicator light (**12**) lights up, and the boiler is filled up to the optimal level (indicator light **12** off).
"**Heating**" now begins.

Machines not connected to the main water supply

" Before using the machine make sure that:
the main electricity supply ON/OFF switch is ON;
the water in the tank is at the maximum level. "

Turn the main ON/OFF switch (**4**) to position 1. The "machine ON" indicator light (**18**) lights up.
If the water level in the tank is below the minimum level, the "tank level" indicator light (**11**) lights up, and the tank should be filled up to the optimal level using a jug. On completion, the indicator light (**11**) switches off.
At the end of this operation, the level of the water in the boiler is checked.
If the level is below the minimum, the "boiler level" indicator light (**12**) lights up, and the boiler is filled up to the optimal level (indicator light **12** off).
"**Heating**" now begins.

At the end of the day, turn the machine OFF by turning the main ON/OFF switch (**4**) to position 0.

Setting at work - 2 dispenser unit machines

"Before using the machine make sure that:
the main electricity supply ON/OFF switch is ON;
the main water supply tap is open. "

Turn the main ON/OFF switch (**4**) to position 1. The "machine ON" indicator light (**18**) lights up.
If the water level in the boiler is below the minimum level, the "boiler level" indicator light (**12**) lights up, and the boiler is filled up to the optimal level (indicator light **12** off).
Turn the main ON/OFF switch (**4**) to position 2.
"**Heating**" now begins.

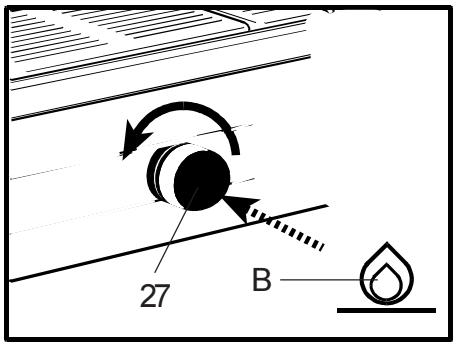
At the end of the day, turn the machine OFF by turning the main ON/OFF switch (**4**) to position 0.

Gas lighting (2 dispenser unit + GAS machines only)

" **Don't light the gas when the boiler is at working pressure**. "

Before switching on the machine, check that:
- The main electric power switch is on.
- The water tap is open.
- The gas tap is open.

Press and rotate the knob of tap (**27**) towards the left to position **B**, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (**28**) is open and after a few seconds release knob (**27**).
"**Heating**" now begins.



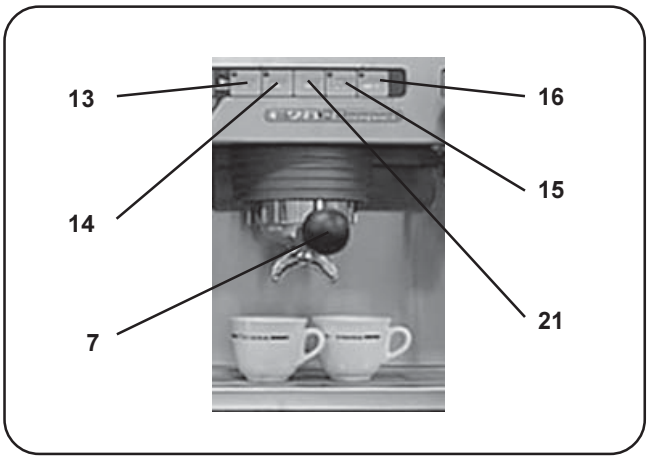
Heating phase

During heating, if one of the coffee dispensing push buttons (**13**, **14**, **15**, **16** or **21**) is pressed, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.
The hot water dispensing push button (**19**) is deactivated until the working pressure is reached.
Heating is completed when the "machine at working temperature" indicator light (**17**) lights up (**for machines with 1 dispenser unit only**) and the boiler gauge indicator (**3**) remains stable in the green area.

The machine is now ready to dispense coffee, milk, cappuccino, steam and hot water.
To make sure the dispenser unit and the filter holder (**7**) are at similar temperatures, turn press the START-STOP push button (**21**) and let the machine dispense for a few seconds. Then press the push button (**21**) again.

Delivery of the coffee

Remove the filter holder, empty out any coffee grouts and fill it up with 1 or 2 servings of ground coffee, depending on the filter holder used.
Press the ground coffee down uniformly in the filter, using the grinder/doser presser.
Remove any residues of ground coffee from the filter rim.
Fit and tighten the filter holder (**7**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**7**).
Press the coffee dispensing push button (**13, 14, 15** or **16**) for the required serving. The indicator light corresponding to the selected push button will light up and dispensing will begin. The machine will stop automatically.
Press the START-STOP push button (**21**) for continuous dispensing. Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing the START-STOP push button (**21**).
N.B. (for 1 dispenser unit machines only): during coffee dispensing, the hot water (19) and cappuccino (10) dispensing push buttons are not enabled.

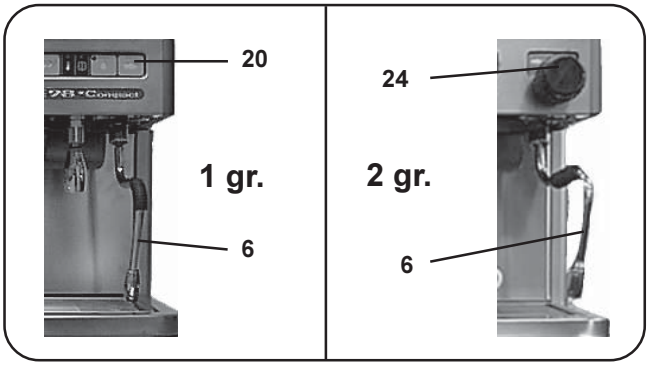


Steam dispensing

1 Dispenser unit machines
Insert the steam jet pipe (**5**) in a suitable container and press the steam dispensing push button (**20**).
When heating is completed, stop the outflow of steam by pressing the steam dispensing push button (**20**) again or by pressing the START-STOP push button (**21**).
N.B.: during steam dispensing, the hot water (19), milk (9) and cappuccino (10) dispensing push buttons are not enabled.

2 Dispenser unit machines
Insert the steam jet pipe (**6**) in a suitable container and turn the steam setting knob (**24**).
When heating is completed, stop the outflow of steam by turning the knob (**24**) in the opposite direction.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows: Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



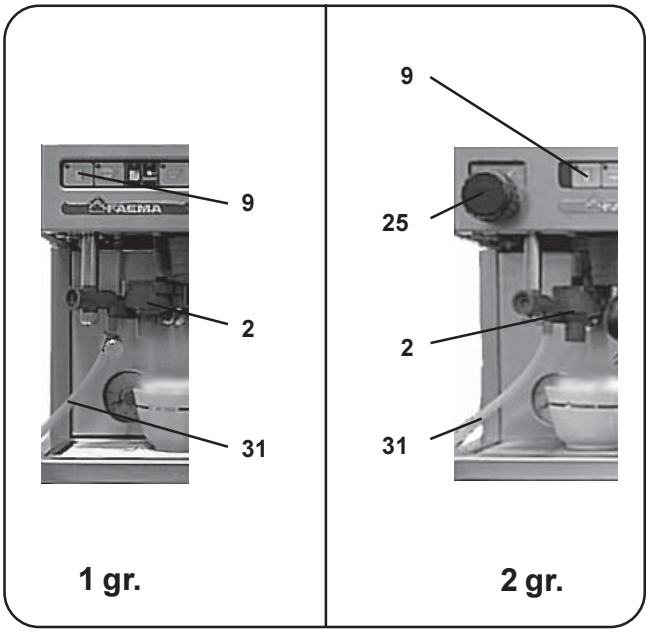
Milk dispensing

MILK
Milk is a delicate biological product, and so it can easily spoil. Heat modifies its structure. After opening the container and for all the time during which the milk is being used, it should be kept at a suitable temperature to preserve it. For this purpose, cold boxes are appropriate.

MILK DISPENSING
Plunge the small pipe (**31**) into the milk container.
After positioning the appropriate container under the cappuccino system (**2**), dispensing can take place in two ways.

DOSED SERVING DISPENSING
Press the milk dispensing push button (**9**). The indicator light above the selected push button lights up, dispensing starts and then stops automatically when the serving has been dispensed. Dosed serving dispensing can be interrupted at any time by pressing the START-STOP push button (**21**).

CONTINUOUS DISPENSING
Press the milk dispensing push button (**9**) and keep it pressed until the required amount of milk has been dispensed. Dispensing will stop when the push button is released. In the continuous dispensing mode, the programmed dosed serving remains unchanged.
For 2 dispenser unit machines, continuous dispensing is also possible using knob (**25**).
N.B. (for 1 dispenser unit machines only): during milk dispensing, the steam (20) and cappuccino (10) dispensing push buttons are not enabled.
The Cappuccino System Use instruction chapter explains how to obtain hotter or cooler and very frothy or not so frothy milk.



Delivery of the cappuccino

Use a filter holder (7) with a one-way nozzle only.
Remove the filter holder (**7**) from the dispenser unit, empty out any coffee grouts, fill it up with 1 serving of ground coffee and press it down.
Fit and tighten the filter holder on the coffee dispenser unit.
Move the cappuccino system (**2**) towards the filter holder nozzle (**7**).
Position the cappuccino cup, or a suitable container for the kind of drink to be prepared, so that the coffee and milk both flow into the cup with no need to move it between coffee and milk dispensing.
Press the cappuccino dispensing push button (**10**). The indicator light above the selected push button lights up, dispensing starts and then stops automatically when the serving has been dispensed.
It is possible at any time to stop dispensing by pressing the START-STOP push button (**21**).
As will be explained in the " **Programming Cappuccino Servings** " chapter, you can choose whether to dispense the milk first and then the coffee, or vice versa.
The " **Cappuccino System Use** " instruction chapter explains how to obtain hotter or cooler and very frothy or not so frothy milk.
N.B. (for 1 dispenser unit machines only): other drinks cannot be dispensed while cappuccino is being dispensed.

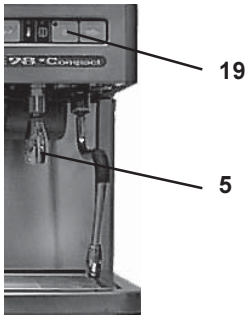
"After long periods of non use, follow the procedures prescribed in the current health regulations for milk preservation."

1 gr.

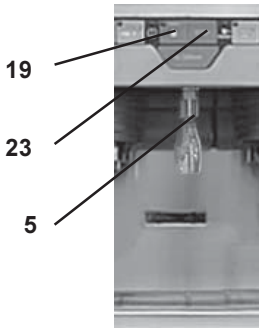
2 gr.

Hot water dispensing

After positioning the appropriate container under the water dispenser (**5**), dispensing can take place in two ways.
DOSED SERVING DISPENSING
Press the hot water dispensing push button (1**9**). Dispensing starts and then stops automatically.
Dosed dispensing can be interrupted at any time by pressing the START-STOP push button (**21**) for machines with 1 dispenser unit or push button (**23**) for machines with 2 units.
CONTINUOUS DISPENSING
Press the hot water dispensing push button (**19**), and keep it pressed until the required amount of water has been dispensed.
Dispensing will stop when the push button is released.
In the continuous dispensing mode, the programmed dose remains unchanged.
For 2 dispenser unit machines, continuous dispensing is also possible using knob (**25**).
N.B. (for 1 dispenser unit machines only): during hot water dispensing, the coffee (13, 14, 15 and 16), steam (20) and cappuccino (10) dispensing push buttons are not enabled.



1 gr.



2 gr.

How to access the programming function

To enter the programming mode, press push button (**22**) and keep it pressed for a few seconds until the programmable dispensing push button indicator lights start flashing and the buzzer sounds intermittently.

To exit the programming mode, after programming the various drinks, press push button (**22**) again.

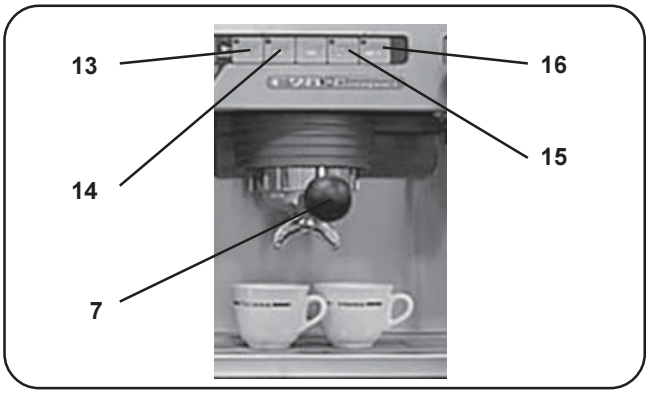
1 gr.

2 gr.

Programming the coffee measures

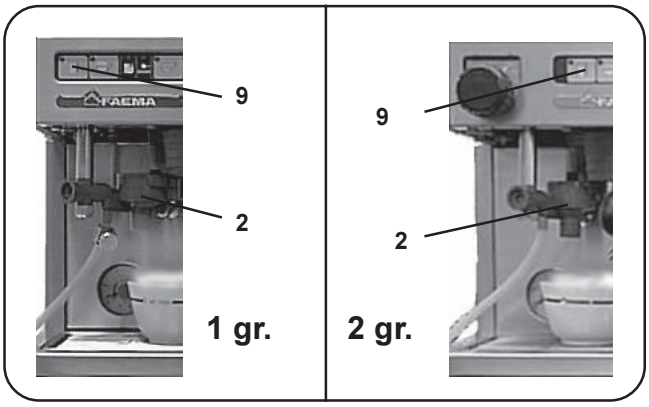
" Before programming the coffee dispensing push buttons fill the filter holder with the correct serving of ground coffee. Don't use coffee grouts for programming servings."

Fit and tighten the filter holder (**7**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**7**).
Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (**13, 14, 15** or **16**) corresponding to the required serving to be programmed.
The indicator light of the pressed push button will remain ON (not flashing).
When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the coffee dispensing push button.
If necessary, repeat the above operations for the other coffee push buttons.



Programming the milk measures

Position a suitable container for the amount to be programmed under the cappuccino system (**2**).
Press (and keep momentarily pressed) the milk dispensing push button (**9**). The indicator light of the pressed push button will remain ON (not flashing).
When the amount of milk in the container reaches the required level, release the push button (**9**).



Programming the cappuccino measures

" Before programming the cappuccino dispensing push buttons fill the filter holder with the correct serving of ground coffee. Don't use coffee grouts for programming servings. "

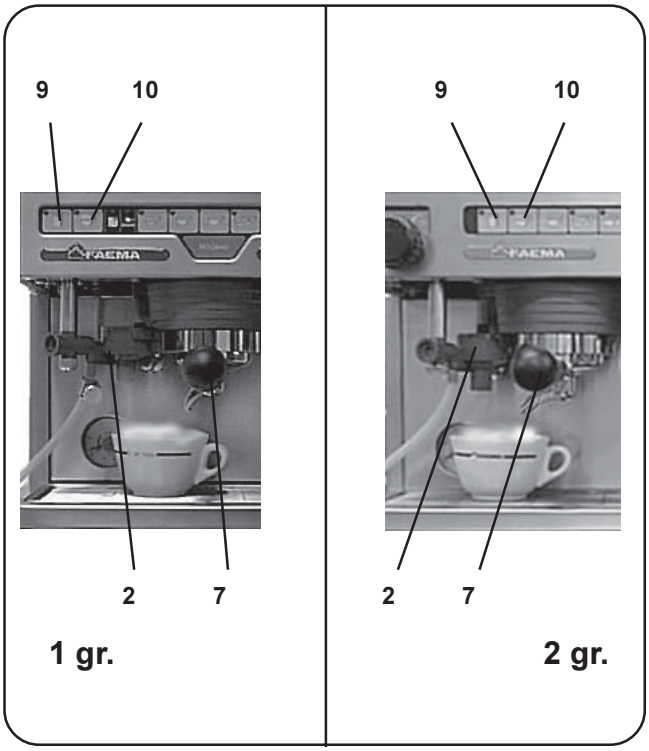
Fit and tighten the filter holder (**7**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup under the nozzle of the filter holder (**7**) and the cappuccino system (**2**). Press the cappuccino dispensing push button (**10**) for a few seconds until only the indicator lights of the milk (**9**) and cappuccino (**10**) dispensing push buttons remain on flashing. You can now programme the cappuccino push button (**10**):

1) DISPENSING MILK BEFORE COFFEE

Press (and keep momentarily pressed) the milk dispensing push button (**9**). The indicator light of the pressed push button will remain on (not flashing). When the amount of milk in the cup reaches the required level, release the push button (**9**). Once the programming of the milk serving has been completed, press (and keep momentarily pressed) the cappuccino dispensing push button (**10**) to program the coffee serving. The indicator light of the pressed push button will remain on (not flashing). When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the push button (**10**).

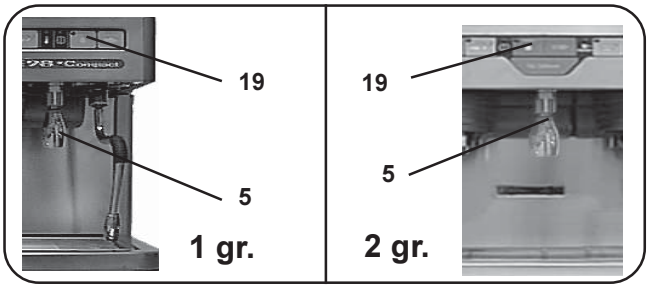
1) DISPENSING COFFEE BEFORE MILK

Press (and keep momentarily pressed) the cappuccino dispensing push button (**10**) to program the coffee serving. The indicator light of the pressed push button will remain on (not flashing). When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the push button (**10**). Once the programming of the milk serving has been completed, press (and keep momentarily pressed) the milk dispensing push button (**9**). The indicator light of the pressed push button will remain on (not flashing). When the amount of milk in the cup reaches the required level, release the push button (**9**).



Programming the hot water measures

Position a suitable container for the amount to be programmed under the hot water pipe (**5**).
Press (and keep momentarily pressed) the hot water dispensing push button (**19**). The indicator light of the pressed push button will remain on (not flashing).
When the amount of water in the container reaches the required level, release the push button (**19**).



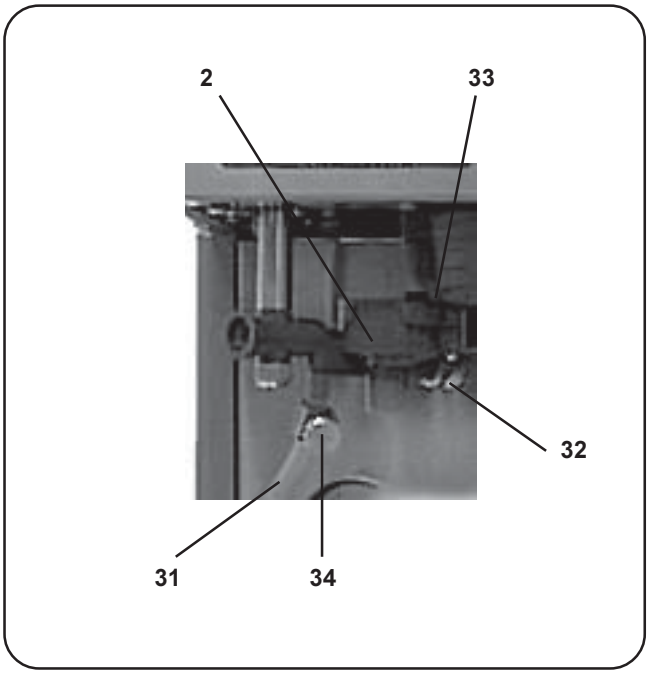
Cappuccino-Maker instructions

Plunge the suction pipe (**31**) into the milk container.
Place a cup or other suitable receptacle under the cappuccino system (**2**).
Turn the temperature setting screw completely clockwise (**33**), and then turn it back half a turn.
Turn the temperature setting screw (**34**) completely clockwise. Then turn it back half a turn.
You can now dispense milk or cappuccino by pressing the required push button.

Cappuccino froth setting
If there is too much froth:
turn the air setting screw (**33**) slightly clockwise.
If there is too little froth:
turn the air setting screw (**33**) slightly counter clockwise.

Cappuccino temperature
If the cappuccino is too hot:
turn the temperature setting screw (**34**) slightly counter clockwise.
If the cappuccino is not hot enough:
turn the temperature setting screw (**34**) slightly clockwise.

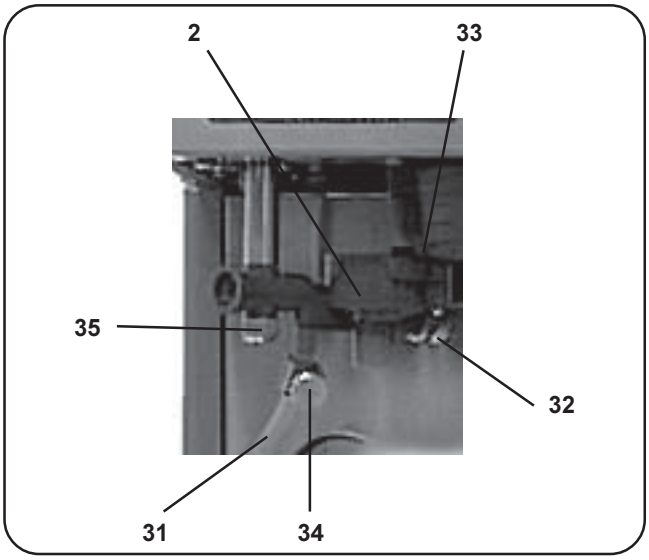
Hot milk dispensing without froth
Press the knob (**32**) fully in.



Cleaning and maintenance

Cleaning the Cappuccino System
The cappuccino system should be cleaned at the end of the working day.

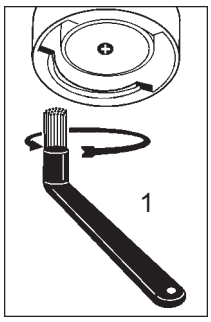
1. Put $^1/_2$ litre of cold water into a suitable receptacle with a dose of liquid detergent (see product instructions).
2. Remove the suction pipe (**31**) from the milk container and dip it into the solution.
3. Press the push button (**9**), and repeat the operation until the detergent is all used up.
4. Dismount the cappuccino system (**2**):
   unscrew the knob (**35**) and remove the cappuccino system (**2**);
   remove the cover (**36**);
   unscrew and remove the knob fixing ring (**32**);
   unscrew and remove the setting screw (**33**);
   prepare another dose of detergent and wash the parts separately, removing any residues with a sponge;
   remount the cappuccino system.
5. Rinse by drawing up at least 1 litre of cold water.

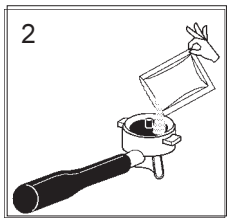


Cleaning and maintenance

Cleaning dispensing unit

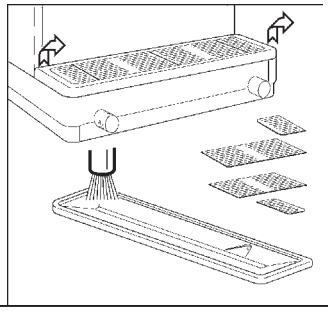
This operation must be made on all the groups at the end of each working day





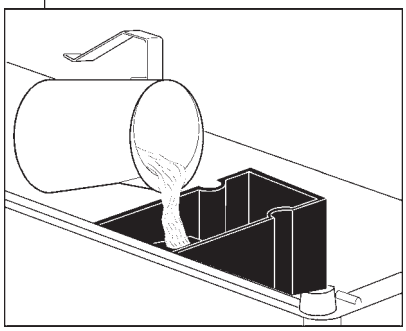
1) Using a brush, clean the cover gasket.
2) Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.
3) Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder
4) Insert the filter carrier into the group and press the selection button. After a few seconds, press the STOP button. Repeat this operation a few times.
5) Remove the filter-holder and clean the shower with a sponge.
6) Flush each dispenser unit with water for about 30 seconds.

Filter-holders



1) Put a litre of cold water in a suitable container and add detergent.
2) Soak the filter-holders in this solution for about 2 hours.
3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
4) Flush thoroughly with cold water.
5) Reinstall the filters in the filter-holders, making sure that filter-retainer spring seats properly.

Steam and hot water dispensing pipes
Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



Grille and Drip Basin
Remove the grille from the basin, extract the grille sections and complete the cleaning operation under running water.

Discharge Basin
At the end of the working day, pour about a liter of hot water into it to remove any discharge residues.

Bodywork
Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
N.B. Do not spray liquids into the panel slots.

ATTENTION

When the machine has not been used for more than 8 hours, and in any case once a day, the internal components must be washed before use, in accordance to the following instructions:

Supply Groups

Insert the filter carriers into the groups (without coffee) and dispense from each group for one minute.

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 1,5 liters of water have been dispensed from the 1-group machine, 2,5 liters of water from the 2-group machine.

Steam

Allow the steam to flow for approximately one minute, using the appropriate commands.

Cautions

Danger of burns
The areas marked with this sign become hot.
Great care should be taken when in the vicinity of these areas.

WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

Use of gas operated appliances in premises smaller than 12 m² is not permitted.

If a gas heated installation is used, change the flexible tube at the due expiry date.

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for reasons other than its intended use.

Never work the coffee machine with wet hands or naked feet.

Cup-warming plate

Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.

No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- **Remove the plug or switch off the main switch.**
- **Close the water tap.**
- **Close the gas tap.**

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

Danger of Burns

Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee distribution points, or near to the steam and hot water nozzles.

Ensure that the machine is not handled by children or persons who have not been instructed in its correct use.

MAINTENANCE AND REPAIR

If the machine does not function correctly, switch it off, turn off the main switch and call the service agent.

Only qualified and authorised servicing personnel should be called.

Use only original spare parts.

Maintenance activities performed by unqualified personnel may jeopardise the safety of the machine.

If the electric cable is damaged, switch off the machine and apply to the servicing department for a replacement.

The following measures are indispensable for ensuring operational and functional safety:

- **Comply with all the manufacturer's instructions.**
- **Ensure that specialized technicians periodically verify that the protection devices are intact and that all the safety devices function correctly (the first inspection should be made within 3 years and subsequently once yearly).**

Regeneration of the Water Softener

The machine must be installed with an ionic resin water softener.

The water softener may be of different types, with different resin capacities and different periods of validity.

The resins are regenerated by adding coarse kitchen salt or salt pastilles to the water softener.

If the regeneration of the resins is not made at the due dates, calcareous deposits will form which progressively decrease the machine's efficiency until its functions are completely blocked.

The regeneration due dates and method thereof may be found in the instructions provided with the equipment.

If regeneration is performed at the due dates, the machine is maintained in ideal working conditions.

Defects - Malfunctions

Direct intervention by the customer

In order to avoid unnecessary costs, ensure that the problem occurring in the machine is not included in the following table before calling the servicing department.

DEFECT	CAUSE	REMEDY
The coffee machine does not function and the indicator (**18**) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the main switch (**1**).
The coffee machine does not heat up.	Wrong position of the main switch (**4**). Only for 2-group machines.	Turn the main switch knob (**1**) to position 2
Leak from edge of filter-holder (**7**).	The undercup gasket is dirty with coffee residue.	Clean with the supplied brush.
Coffee flow time too short.	Coffee grinds too coarse. Coffee too old.	Grind the coffee more finely. Change the coffee.
Water leaks from under the machine.	Drainage tank clogged.	Clean the tank.
Tank level indicator light (**11**) ON flashing, dispensing disabled.	No water in tank.	Fill up tank. Check position of water supply tap.
Boiler level indicator light (**12**) ON flashing.	Boiler load time-out.	Switch the machine ON and OFF. If this doesn't solve the problem, contact the Service personnel.
Machine at working temperature indicator light (**17**) ON flashing.	Pressure time-out.	Switch the machine ON and OFF. If this doesn't solve the problem, contact the Service personnel.

(*) 1 dispenser unit machines only.

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato
Installation, disassembly and setting should be carried out by qualified technical personnel only.
L'installation, le démontage et les réglages doivent être faits uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
Die Installation, die Demontage und die Einstellung des Gerätes darf nur durch entsprechend qualifizierte Fachkräfte vorgenommen werden.
Las operaciones de instalación, desmontaje y regulación tienen que ser realizadas exclusivamente por personal técnico capacitado.
A instalação, a desmontagem e as regulações terão de ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontagem

I **SCALDATAZZE**: svitare le viti (**A**) e rimuovere le griglie.
FIANCATE: allentare la vite (**B**) e rimuovere la fiancata.

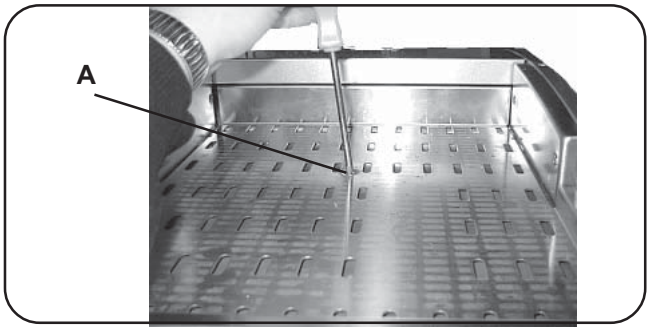
GB **CUP WARMER**: loosen the screws (**A**) and remove the grids.
SIDES: loosen the screw (**B**) and remove the side panel.

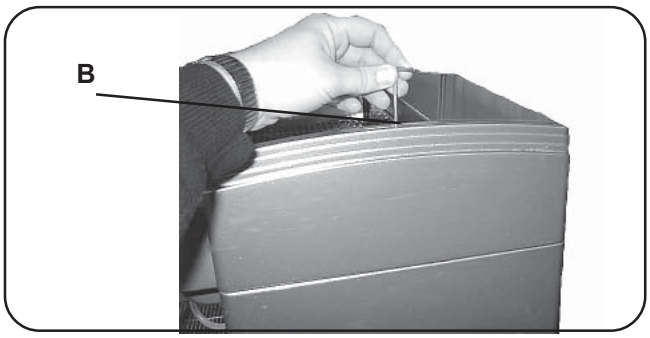
F **CHAUFFE-TASSES**: dévisser la vis (**A**) et ôter les grilles.
COTES: dévisser la vis (**B**) et enlever la partie latérale.

D **TASSENWÄRMER**: Lösen Sie die Schrauben (**A**) und nehmen Sie die Gitter ab.
SEITENWÄNDE:Lösen Sie die Schrauben (**B**) und nehmen Sie das Seitenteil ab.

E **CALIENTATAZAS**: destornillar los tornillos (**A**) y desmontar las rejillas.
COSTADOS: aflojar los tornillos (**B**) y desmontar el panel lateral.

P **TABULEIRO PARA AQUETAR CHÁVENAS**: desparafusar os parafusos (**A**) e retirar as grelhas.
PARTES LATERAIS: afrouxar os parafusos (**B**) e retirar a parte lateral.





Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

I **PRESSOSTATO**
A - Vite di regolazione pressione caldaia

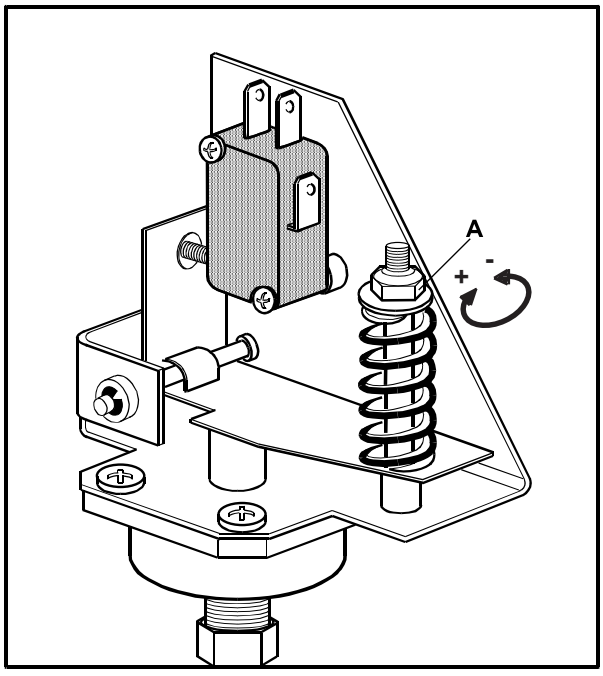
GB **PRESSURESTAT**
A - Screw for adjusting the boiler pressure

F **PRESSOSTAT**
A - Vis de réglage pression chaudière

D **DRUCKSCHALTER**
A - Kesseldruck-Einstellschraube

E **PRESSOSTATO**
A - Tornillo regulación presión caldera

P **PRESSOSTATO**
A - Parafuso de regulação pressão caldeira



Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

I **MISCELATORE**
Regolazione della temperatura dell'acqua

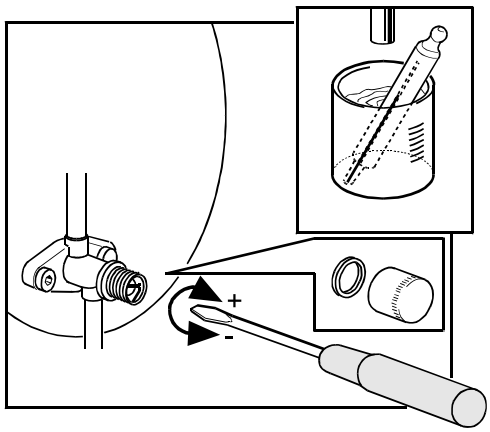
GB **HOT WATER SAWING DEVICE**
Water temperature adjustment

F **ECONOMISEUR**
Réglage de la température de l'eau

D **HEISSWASSERSPARANLAGE**
Wassertemperatureinstellung

E **ECONOMIZADOR**
Regulación de la temperatura del agua

P **ECONOMIZADOR**
Regulação da temperatura da agua



I **MACCHINA EQUIPAGGIATA CON TERMOSTATO DI SICUREZZA**
In caso di intervento del termostato, riarmare

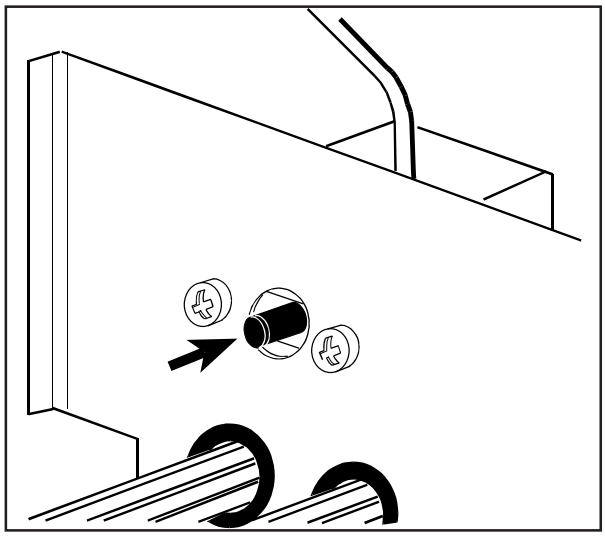
GB **MACHINE EQUIPPED WITH SAFETY THERMOSTAT**
In case of thermostat intervention, switch on again

F **MAQUINE EQUIPÉE DE THERMOSTAT DE SURETÉ**
En cas d'intervention du thermostat, brancher de nouveau

D **MIT SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGESTATTETE MASCHINE**
Falls der Thermostat ausgelöst wird, ihn wiedereinschalten

E **MAQUINAS EQUIPADAS CON THERMOSTATO DE SEGURIDAD**
En caso de intervención del thermostato, reencender de nuevo

P **MAQUINA EQUIPADA COM THERMOSTATO DE SEGURANÇA**
Em caso de intervenção do thermostato, reacender de novo



I **POMPA VOLUMETRICA**
BY-PASS
A - Dado di regolazione pressione pompa

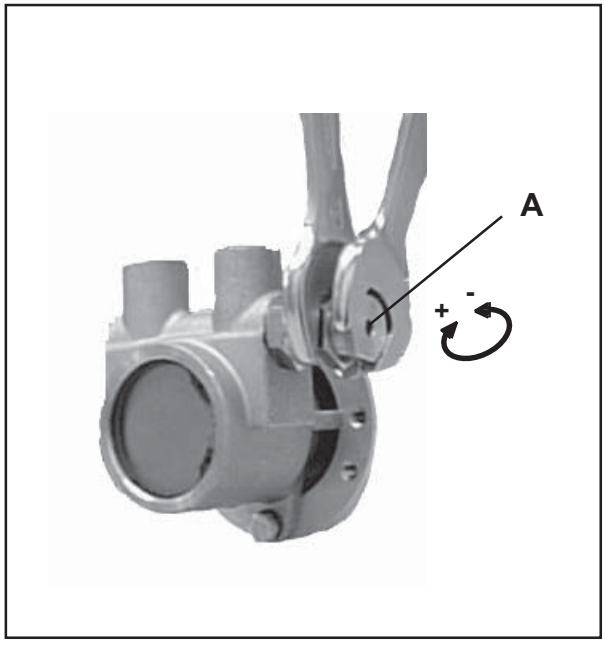
GB **VOLUMETRIC PUMP**
BY-PASS
A - Nut for adjusting the pump pressure

F **POMPE VOLUMETRIQUE**
BY-PASS
A - Ecrou de réglage pression pompe

D **VOLUMETRISCHE PUMPE**
BY-PASS
A - Pumpendruck-Einstellmutter

E **BOMBA VOLUMETRICA**
BY-PASS
A - Tuerca de regulación bomba

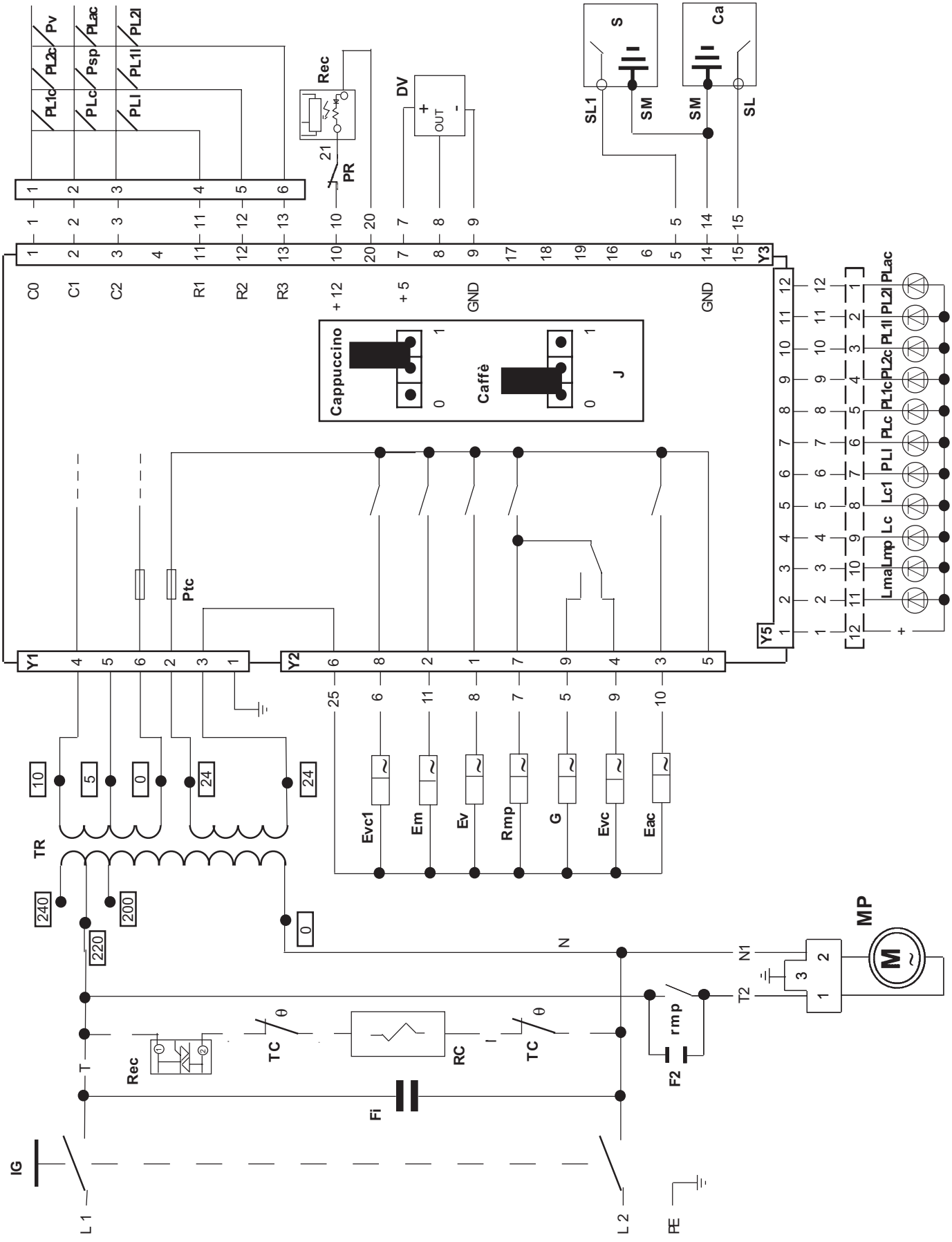
P **BOMBA VOLUMETRICA**
BY-PASS
A - Porta de regulação pressão bomba



FAEMA

Schema elettrico - Wiring diagram - Schema electrique
Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico

1gr. PV



FAEMA

I LEGENDA dt1

Ca = Caldaia
D = Diodo
DV = Contatore volumetrico
Eac = Elettrovalvola acqua calda
Em = Elettrovalvola Milk
Ev = Elettrovalvola vapore
Evc = Elettrovalvola carico caldaia
Evc1 = Elettrovalvola carico serbatoio
Fi = Filtro antidisturbo
G = Elettrovalvola caffè
IG = Interruttore generale
J = Jumper
Lc = Led caricamento caldaia
Lc1 = Led caricamento serbatoio
Lma = Led macchina accesa
Lmp = Led macchina in temperatura
MP = Motore pompa
PLac = Pulsante e led acqua calda
PLc = Pulsante e led cappuccino
PL1c = Pulsante e led 1 caffè corto
PL2c = Pulsante e led 2 caffè corti
PL1l = Pulsante e led 1 caffè lungo
PL2l = Pulsante e led 2 caffè lunghi
PLl = Pulsante e led latte
PR = Pressostato
Psp = Pulsante START-STOP e Program
Ptc = Ptc
Pv = Pulsante vapore
RC = Resistenza caldaia
Rec = Relè caldaia
rmp = Contatto relè motore pompa
Rmp = Relè motore pompa
S = Serbatoio
SL = Sonda livello caldaia
SL1 = Sonda livello serbatoio
SM = Sonda di massa
TC = Termostato di sicurezza caldaia
TR = Trasformatore
Y… = Connettore

GB LEGEND dt1

Ca = Boiler
D = Diode
DV = Volumetric meter
Eac = Hot water solenoid valve
Em = Milk solenoid valve
Ev = Steam solenoid valve
Evc = Boiler supply solenoid valve
Evc1 = Tank supply solenoid valve
Fi = Inteference filter (suppressor)
G = Coffee solenoid valve
IG = Main switch
J = Jumper
Lc = Led: boiler refilling
Lc1 = Led: tank refilling
Lma = Led: machine ON
Lmp = Led: machine in temperature
MP = Pump motor
PLac = Push button and led: hot water
PLc = Push button and led: cappuccino
PL1c = Push button and led: 1 short coffee
PL2c = Push button and led: 2 short coffee
PL1l = Push button and led: 1 long coffee
PL2l = Push button and led: 2 long coffee
PLl = Push button and led: milk
PR = Pressure sensor
Psp = Push button: START-STOP and Program
Ptc = Ptc
Pv = Push button: steam
RC = Service boiler resistance
Rec = Service boiler relay
rmp = Pump motor relay contact
Rmp = Pump motor relay
S = Tank
SL = Boiler level probe
SL1 = Tank level probe
SM = Mass probe
TC = Boiler supply security thermostat
TR = Transformer
Y.. = Connectors

F LEGENDE dt1

Ca = Chaudière
D = Diode
DV = Compteur volumétrique
Eac = Electrovalve eau chaude
Em = Electrovalve Milk
Ev = Electrovalve vapeur
Evc = Electrovalve charge chaudière
Evc1 = Electrovalve charge réservoir
Fi = Filtres anti-dérangement
G = Electrovalve café
IG = Interrupteur général
J = Jumper
Lc = Led chargement chaudière
Lc1 = Led chargement réservoir
Lma = Led machine allumée
Lmp = Led machine à température
MP = Moteur pompe
PLac = Touche et led eau chaude
PLc = Touche et led cappuccino
PL1c = Touche et led 1 café court
PL2c = Touche et led 2 café courts
PL1l = Touche et led 1 café long
PL2l = Touche et led 2 café longs
PLl = Touche et led lait
PR = Presostat
Psp = Touche START-STOP et Programme
Ptc = Ptc
Pv = Touche vapeur
RC = Résistance chaudière
Rec = Relais chaudière
rmp = Contact relais moteur pompe
Rmp = Relais moteur pompe
S = Réservoir
SL = Sonde niveau chaudière
SL1 = Sonde niveau réservoir
SM = Sonde de masse
TC = Thermostat de sécurité chaudière
TR = Transformateur
Y… = Connecteur

D LEGENDE dt1

Ca = Heizkessel
D = Diode
DV = Volumenometer
Eac = Magnetventil Heißwasser
Em = Magnetventil Milchabgabe
Ev = Magnetventil Wasserdampfabgabe
Evc = Magnetventil Heizkessel
Evc1 = Magnetventil Wassertank
Fi = Entstörungsfilter
G = Magnetventil Kaffeeabgabe
IG = Hauptschalter
J = Jumper
Lc = Kontrolleuchte 'Auffüllung Heizkessel'
Lc1 = Kontrolleuchte 'Auffüllung Wassertank'
Lma = Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet'
Lmp = Kontrolleuchte 'Maschine unter Temperatur'
MP = Pumpenmotor
PLac = Schalter und Kontrolleuchte Heißwasserabgabe
PLc = Schalter und Kontrolleuchte Cappuccino-Abgabe
PL1c = Schalter und Kontrolleuchte Abgabe Espressokaffee
PL2c = Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 2 Espressokaffees
PL1l = Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 1 normaler Kaffee
PL2l = Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 2 normale Kaffees
PLl = Schalter und Kontrolleuchte Milchabgabe
PR = Druckwächter
Psp = START-STOPP-Schalter und Schalter Programmierung
Ptc = Ptc
Pv = Schalter Dampfabgabe
RC = Heizelement Heizkessel
Rec = Relais Heizkessel
rmp = Kontakt Relais Pumpenmotor
Rmp = Relais Pumpenmotor
S = Wassertank
SL = Fühler Wasserstand Heizkessel
SL1 = Fühler Wasserstand Tank
SM = Massenfühler
TC = Sicherheitsthermostat Heizkessel
TR = Umwandler
Y… = Steckverbinde

E LEYENDA dt1

Ca = Caldera
D = Diodo
DV = Contador volumétrico
Eac = Electroválvula agua caliente
Em = Electroválvula Leche
Ev = Electroválvula vapor
Evc = Electroválvula carga caldera
Evc1 = Electroválvula carga depósito
Fi = Filtros antiperturbaciones
G = Electroválvula café
IG = Interruptor general
J = Jumper
Lc = Indicador luminoso carga caldera
Lc1 = Indicador luminoso carga depósito
Lma = Indicador luminoso máquina encendida
Lmp = Indicador luminoso máquina en temper tura
MP = Motor bomba
PLac = Botón e indicador luminoso agua caliente
PLc = Botón e indicador luminoso capuchino
PL1c = Botón e indicador luminoso 1 café fuerte
PL2c = Botón e indicador luminoso 2 cafés fuertes
PL1l = Botón e indicador luminoso 1 café suave
PL2l = Botón e indicador luminoso 2 cafés suaves
PLl = Botón e indicador luminoso leche
PR = Presostato
Psp = Botón START-STOP y Programación
Ptc = Ptc
Pv = Botón vapor
RC = Resistencia caldera
Rec = Relé caldera
rmp = Contacto relé motor bomba
Rmp = Relé motor bomba
S = Depósito
SL = Sonda nivel caldera
SL1 = Sonda nivel depósito
SM = Sonda de masa
TC = Termostato de seguridad caldera
TR = Transformador
Y… = Conector

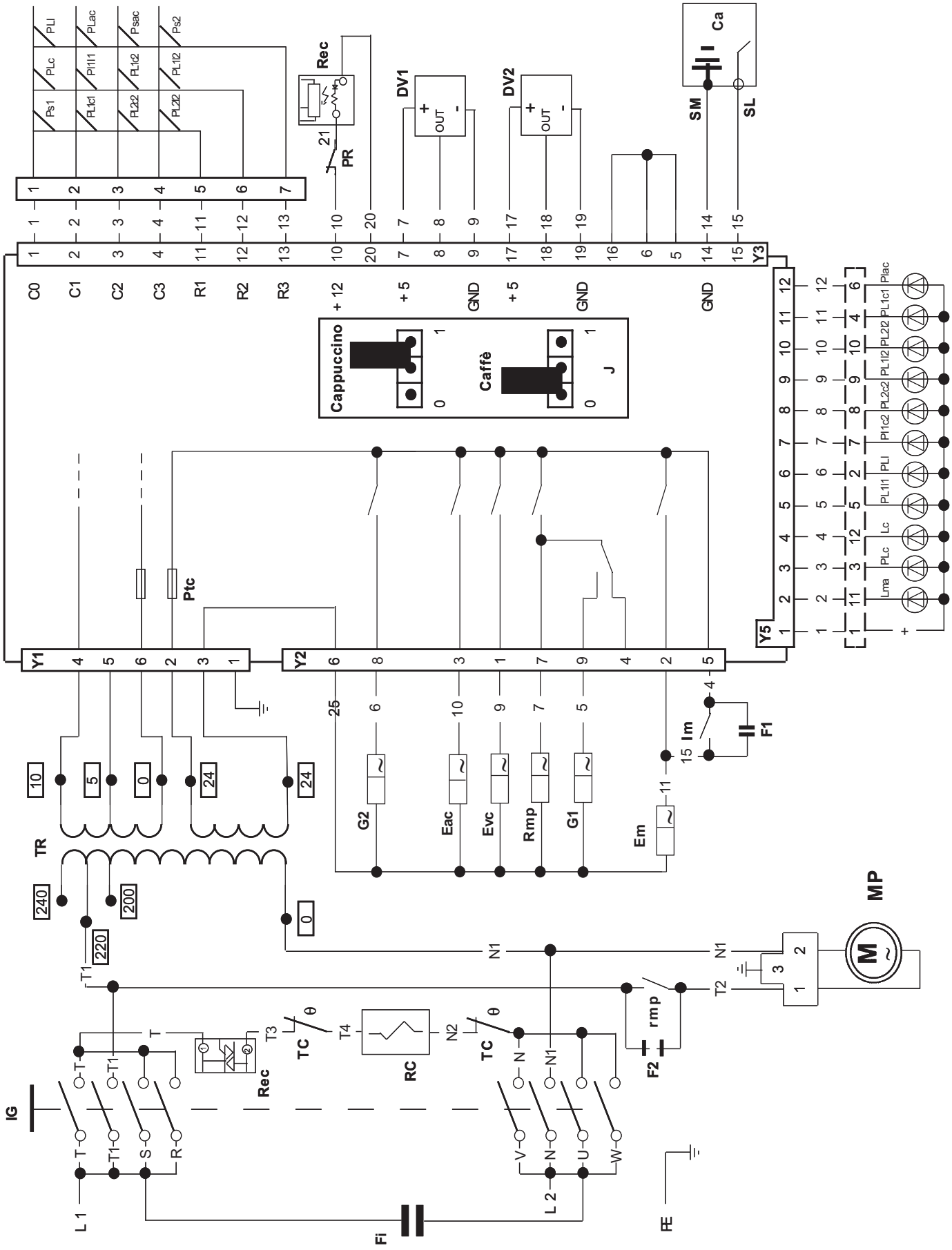
P LEGENDA dt1

Ca = Caldeira
D = Diodo
DV = Contador volumétrico
Eac = Válvula de solenóide água quente
Em = Válvula de solenóide leite
Ev = Válvula de solenóide vapor
Evc = Válvula de solenóide carga reservatório
Evc1 = Válvula de solenóide carga caldeira
Fi = Filtros anti-distúrbio
G = Válvula de solenóide café
IG = Interruptor geral
J = Jumper
Lc = Led carregamento caldeira
Lc1 = Led carregamento reservatório
Lma = Led máquina acesa
Lmp = Led máquina em temperatura
MP = Motor bomba
PLac = Botão e led água quente
PLc = Botão e led garoto (cappuccino)
PL1c = Botão e led 1 café curto
PL2c = Botão e led 2 cafés curtos
PL1l = Botão e led 1 café longo
PL2l = Botão e led 2 cafés longos
PLl = Botão e led leite
PR = Pressóstato
Psp = Botão START-STOP e Programa
Ptc = Ptc
Pv = Botão vapor
RC = Resistência caldeira
Rec = Relè caldeira
rmp = Contacto relè motor bomba
Rmp = Relè motor bomba
S = Reservatório
SL = Sonda nível caldeira
SL1 = Sonda nível reservatório
SM = Sonda de massa
TC = Termóstato de segurança caldeira
TR = Transformador
Y… = Conector

FAEMA

Schema elettrico - Wiring diagram - Schema electrique
Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico

2 gr.



FAEMA

I LEGENDA dt2

Ca	=	Caldaia
DV1	=	Contatore volumetrico 1
DV2	=	Contatore volumetrico 2
Eac	=	Elettrovalvola acqua calda
Em	=	Elettrovalvola Milk
Evc	=	Elettrovalvola carico caldaia
Fi	=	Filtro antidisturbo
G1	=	Elettrovalvola caffè 1
G2	=	Elettrovalvola caffè 2
IG	=	Interruttore generale
Im	=	Interruttore Milk
J	=	Jumper
Lc	=	Led caricamento caldaia
Lma	=	Led macchina accesa
MP	=	Motore pompa
PL1c1	=	Pulsante e led 1 caffè corto gr. 1
PL1c2	=	Pulsante e led 1 caffè corto gr. 2
PL1l1	=	Pulsante e led 1 caffè lungo gr. 1
PL1l2	=	Pulsante e led 1 caffè lungo gr. 2
PL2c2	=	Pulsante e led 2 caffè corti gr. 2
PL2l2	=	Pulsante e led 2 caffè lunghi gr. 2
PLac	=	Pulsante e led acqua calda
PLc	=	Pulsante e led cappuccino
PLl	=	Pulsante e led latte
PR	=	Pressostato
Ps1	=	Pulsante START-STOP gr. 1
Ps2	=	Pulsante START-STOP gr. 2
Psac	=	Pulsante STOP acqua calda e Program
Ptc	=	Ptc
RC	=	Resistenza caldaia
Rec	=	Relè caldaia
rmp	=	Contatto relè motore pompa
Rmp	=	Relè motore pompa
SL	=	Sonda livello caldaia
SM	=	Sonda di massa
TC	=	Termostato di sicurezza caldaia
TR	=	Trasformatore
Y…	=	Connettore

GB LEGEND dt2

Ca	=	Boiler
DV1	=	Volumetric meter 1
DV2	=	Volumetric meter 2
Eac	=	Hot water solenoid valve
Em	=	Milk solenoid valve
Evc	=	Boiler supply solenoid valve
Fi	=	Inteference filter (suppressor)
G1	=	Coffee solenoid valve 1
G2	=	Coffee solenoid valve 2
IG	=	Main switch
Im	=	Milk switch
J	=	Jumper
Lc	=	Led: boiler refilling
Lma	=	Led: machine ON
MP	=	Pump motor
PL1c1	=	Push button and led: 1 short coffee
PL1c2	=	Push button and led: 1 short coffee gr. 2
PL1l1	=	Push button and led: 1 long coffee
PL1l2	=	Push button and led: 1 long coffee gr. 2
PL2c2	=	Push button and led: 2 short coffee gr. 2
PL2l2	=	Push button and led: 2 long coffee gr. 2
PLac	=	Push button and led: hot water
PLc	=	Push button and led: cappuccino
PLl	=	Push button and led: milk
PR	=	Pressure sensor
Ps1	=	Push button: START-STOP gr. 1
Ps2	=	Push button: START-STOP gr. 2
Psac	=	Push button: STOP hot water and Program
Ptc	=	Ptc
RC	=	Service boiler resistance
Rec	=	Service boiler relay
rmp	=	Pump motor relay contact
Rmp	=	Pump motor relay
SL	=	Boiler level probe
SM	=	Mass probe
TC	=	Boiler supply security thermostat
TR	=	Transformer
Y…	=	Connectors

F LEGENDE dt2

Ca	=	Chaudière
DV1	=	Compteur volumétrique 1
DV2	=	Compteur volumétrique 2
Eac	=	Electrovalve eau chaude
Em	=	Electrovalve Milk
Evc	=	Electrovalve charge chaudière
Fi	=	Filtres anti-dérangement
G1	=	Electrovalve café 1
G2	=	Electrovalve café 2
IG	=	Interrupteur général
Im	=	Interrupteur Milk
J	=	Jumper
Lc	=	Led chargement chaudière
Lma	=	Led machine allumée
MP	=	Moteur pompe
PL1c1	=	Touche et led 1 café court gr. 1
PL1c2	=	Touche et led 1 café court gr. 2
PL1l1	=	Touche et led 1 café long gr. 1
PL1l2	=	Touche et led 1 café long gr. 2
PL2c2	=	Touche et led 2 cafés courts gr. 2
PL2l2	=	Touche et led 2 cafés longs gr. 2
PLac	=	Touche et led eau chaude
PLc	=	Touche et led cappuccino
PLl	=	Touche et led lait
PR	=	Presostat
Ps1	=	Touche START-STOP gr.1
Ps2	=	Touche START-STOP gr. 2
Psac	=	Touche STOP eau chaude et programme
Ptc	=	Ptc
RC	=	Résistance chaudière
Rec	=	Relais chaudière
Rmp	=	Relais moteur pompe
rmp	=	Contact relais moteur pompe
SL	=	Sonde niveau chaudière
SM	=	Sonde de masse
TC	=	Thermostat de sécurité chaudière
TR	=	Transformateur
Y…	=	Connecteur

D LEGENDE dt2

Ca	=	Heizkessel
DV1	=	Volumenometer 1
DV2	=	Volumenometer 2
Eac	=	Magnetventil Heißwasser
Em	=	Magnetventil Milchabgabe
Evc	=	Magnetventil Wassertank
Fi	=	Entstörungsfilter
G1	=	Magnetventil Kaffeeabgabe 1
G2	=	Magnetventil Kaffeeabgabe 2
IG	=	Hauptschalter
Im	=	Schalter Milchabgabe
J	=	Jumper
Lc	=	Kontrolleuchte 'Auffüllung Heizkessel'
Lma	=	Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet'
MP	=	Pumpenmotor
PL1c1	=	Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 1 Espressokaffee Einheit 1
PL1c2	=	Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 1 Espressokaffee Einheit 2
PL1l1	=	Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 1 normaler Kaffee Einheit 1
PL1l2	=	Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 1 normaler Kaffee Einheit 2
PL2c2	=	Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 2 normale Kaffees Einheit 2
PL2l2	=	Schalter und Kontrolleuchte Abgabe 2 normale Kaffees Einheit 2
PLac	=	Schalter und Kontrolleuchte Heißwasserabgabe
PLc	=	Schalter und Kontrolleuchte Cappuccino-Abgabe
PLl	=	Schalter und Kontrolleuchte Milchabgabe
PR	=	Druckwächter
Ps1	=	START-STOPP-Schalter Einheit 1
Ps2	=	START-STOPP-Schalter Einheit 2
Psac	=	STOPP-Schalter Wasserabgabe und Schalter Programmierung
Ptc	=	Ptc
RC	=	Heizelement Heizkessel
Rec	=	Relais Heizkessel
Rmp	=	Relais Pumpenmotor
rmp	=	Kontakt Relais Pumpenmotor
SL	=	Fühler Wasserstand Heizkessel
SM	=	Massenfühler
TC	=	Sicherheitsthermostat Heizkessel
TR	=	Umwandler
Y…	=	Steckverbinder

E LEYENDA dt2

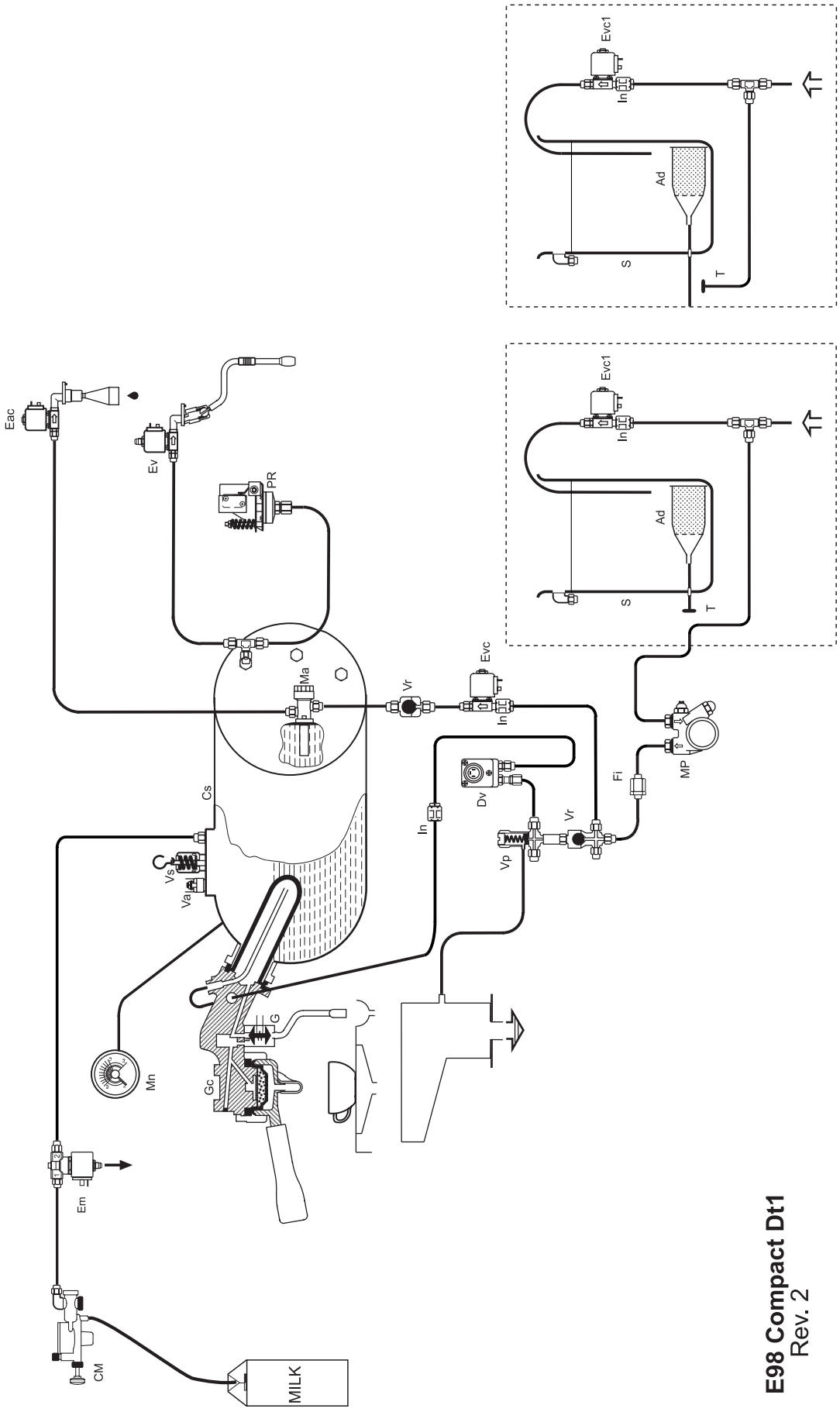
Ca	=	Caldera
DV1	=	Contador volumétrico 1
DV2	=	Contador volumétrico2
Eac	=	Electroválvula agua caliente
Em	=	Electroválvula Leche
Evc	=	Electroválvula carga caldera
Fi	=	Filtros antiperturbaciones
G1	=	Electroválvula café 1
G2	=	Electroválvula café 2
IG	=	Interruptor general
Im	=	Interruptor leche
J	=	Jumper
Lc	=	Indicador luminoso carga caldera
Lma	=	Indicador luminoso máquina encendida
MP	=	Motor bomba
PL1c1	=	Botón e indicador luminoso 1 café fuerte gr. 1
PL1c2	=	Botón e indicador luminoso 1 café fuerte gr. 2
PL1l1	=	Botón e indicador luminoso 1 café suave gr. 1
PL1l2	=	Botón e indicador luminoso 1 café suave gr. 2
PL2c2	=	Botón e indicador luminoso 2 cafés fuertes gr. 2
PL2l2	=	Botón e indicador luminoso 2 cafés suaves gr. 2
PLac	=	Botón e indicador luminoso agua caliente
PLc	=	Botón e indicador luminoso capuchino
PLl	=	Botón e indicador luminoso leche
PR	=	Presostato
Ps1	=	Botón START-STOP grupo 1
Ps2	=	Botón STAR-STOP grupo 2
Psac	=	Botón STOP agua caliente y Programación
Ptc	=	Ptc
RC	=	Resistencia caldera
Rec	=	Relé caldera
Rmp	=	Relé motor bomba
rmp	=	Contacto relé motor bomba
SL	=	Sonda nivel caldera
SM	=	Sonda de masa
TC	=	Termostato de seguridad caldera
TR	=	Transformador
Y…	=	Conector

P LEGENDA dt2

Ca	=	Caldeira
DV1	=	Contador volumétrico 1
DV2	=	Contador volumétrico 2
Eac	=	Válvula de solenóide água quente
Em	=	Válvula de solenóide leite
Evc	=	Válvula de solenóide carga caldeira
Fi	=	Filtros anti-distúrbio
G1	=	Válvula de solenóide café 1
G2	=	Válvula de solenóide café 2
IG	=	Interruptor geral
Im	=	Interruptor leite
J	=	Jumper
Lc	=	Led carregamento caldeira
Lma	=	Led máquina acesa
MP	=	Motor bomba
PL1c1	=	Botão e led 1 café curto gr. 1
PL1c2	=	Botão e led 1 café curto gr. 2
PL1l1	=	Botão e led 1 café longo gr. 1
PL1l2	=	Botão e led café longo gr. 2
PL2c2	=	Botão e led 2 cafés curtos gr. 2
PL2l2	=	Botão e led 2 cafés longos gr. 2
PLac	=	Botão e led água quente
PLc	=	Botão e led garoto (cappuccino)
PLl	=	Botão e led leite
PR	=	Pressóstato
Ps1	=	Botão START-STOP gr. 1
Ps2	=	Botão START-STOP gr. 2
Psac	=	Botão STOP água quente e Programa
Ptc	=	Ptc
RC	=	Resistência caldeira
Rec	=	Relè caldeira
Rmp	=	Relè motor bomba
rmp	=	Contacto relè motor bomba
SL	=	Sonda nível caldeira
SM	=	Sonda de massa
TC	=	Termóstato de segurança caldeira
TR	=	Transformador
Y…	=	Conector

Circuito idraulico - Hydraulic circuit - Circuit hydraulique
Hydraulikplan - Circuito hidraulico - Circuito hidráulico

1 gr.



E98 Compact Dt1
Rev. 2

I LEGENDA dt1

Ad = Addolcitore
CM = Cappuccinatore
Cs = Caldaia servizi
Dv = Dosatore volumetrico
Eac = Elettrovalvola acqua calda
Em = Elettrovalvola Milk
Ev = Elettrovalvola vapore
Evc = Elettrovalvola carico caldaia
Evc1 = Elettrovalvola carico serbatoio
Fi = Filtro
G = Elettrovalvola caffè
Gc = Gruppo caffè
In = Iniettore
Mix = Miscelatore acqua
Mn = Manometro
MP = Pompa volumetrica
PR = Pressostato
S = Serbatoio
T = Tappo
Va = Valvola antirisucchio
Vp = Valvola di sovrapressione
Vr = Valvola antiritorno
Vs = Valvola di sicurezza caldaia

GB LEGEND dt1

Ad = Softener
CM = Cappuccino System
Cs = Service boiler
Dv = Volumetric meter
Eac = Hot water solenoid valve
Em = Milk solenoid valve
Ev = Steam solenoid valve
Evc = Boiler supply solenoid valve
Evc1 = Tank supply solenoid valve
Fi = Filter
G = Coffee solenoid valve
Gc = Coffee unit
In = Injector
Mix = Water mixer
Mn = Pressure gauge
MP = Volumetric pump
PR = Pressure switch
S = Tank
T = Cap
Va = Anti-suction valve
Vp = Overpressure valve
Vr = Check valve
Vs = Boiler safety valve

F LEGENDE dt1

Ad = Adoucisseur
CM = Cappuccinateur”
Cs = Chaudière services
Dv = Dosateur volumétrique
Eac = Electrovalve eau chaude
Em = Electrovalve Milk
Ev = Electrovalve vapeur
Evc = Electrovalve charge chaudière
Evc1 = Electrovalve charge réservoir
Fi = Filtre
G = Electrovalve café
Gc = Groupe café
In = Injecteur
Mix = Mélangeur eau
Mn = Manomètre
MP = Pompe volumétrique
PR = Pressostat
S = Réservoir
T = Bouchon
Va = Valve antiremous
Vp = Valves de surpression
Vr = Valves anti-retour
Vs = Valves de sécurité chaudière

D LEGENDE dt1

Ad = Wasserenthärter
CM = Rohr zur Cappuccino-Zubereitung
Cs = Heizkessel
Dv = Mengendosierer
Eac = Magnetventil Heißwasserabgabe
Em = Magnetventil Milchabgabe
Ev = Magnetventil Wasserdampf
Evc = Magnetventil Heizkessel
Evc1 = Magnetventil Wassertank
Fi = Filter
G = Magnetventil Kaffeeabgabe
Gc = Abgabeeinheit Kaffeeabgabe
In = Injektor
Mix = Wassermischer
Mn = Manometer
MP = Volumetrische Pumpe
PR = Druckmesser
S = Wassertank
T = Stopfen
Va = Rückschlagventil
Vp = Überdruckventil
Vr = Rückschlagventil
Vs = Sicherheitsventil Heizkessel

E LEYENDA dt1

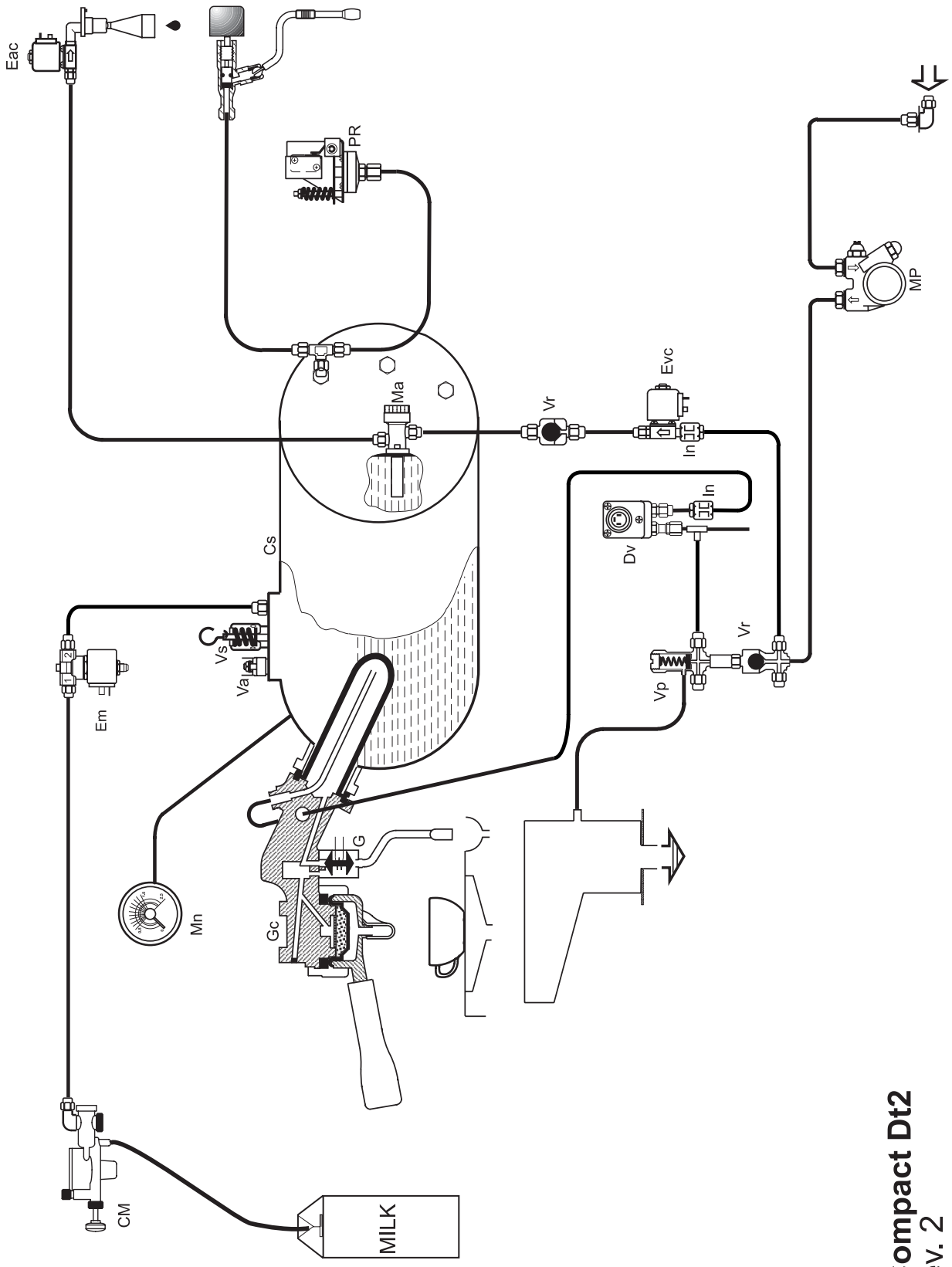
Ad = Ablandador
CM = Capuchinador
Cs = Cadera servicios
Dv = Dosificador volumétrico
Eac = Electroválvula agua caliente
Em = Electroválvula leche
Ev = Electroválvula vapor
Evc = Electroválvula carga caldera
Evc1 = Electroválvula carga depósito
Fi = Filtro
G = Electroválvula café
Gc = Grupo café
In = Inyector
Mix = Mezclador agua
Mn = Manómetro
MP = Bomba volumétrica
PR = Presostato
S = Depósito
T = Tapón
Va = Válvula antisucción
Vp = Válvula de sobrepresión
Vr = Válvula de retención
Vs = Válvula de seguridad caldera

P LEGENDA dt1

Ad = Adocedor
CM = Preparador de garoto (cappuccino)
Cs = Caldeira serviços
Dv = Doseador volumétrico
Eac = Válvula de solenóide água quente
Em = Válvula de solenóide leite
Ev = Válvula de solenóide vapor
Evc = Válvula de solenóide carregamento calde
Evc1 = Válvula de solenóide carregamento reser
Fi = Filtro
G = Válvula de solenóide café
Gc = Grupo café
In = Injector
Mix = Manómetro água
Mn = Manómetro
MP = Bomba volumétrica
PR = Pressóstato
S = Reservatório
T = Tampa
Va = Válvula anti-sucção
Vp = Válvula de excesso pressão
Vr = Válvula anti-retorno
Vs = Válvula de segurança caldeira

Circuito idraulico - Hydraulic circuit - Circuit hydraulique
Hydraulikplan - Circuito hidraulico - Circuito hidráulico

2 gr.



E98 Compact Dt2
Rev. 2

FAEMA

I LEGENDA dt2

CM = Cappuccinatore
Cs = Caldaia servizi
Dv = Dosatore volumetrico
Eac = Elettrovalvola acqua calda
Em = Elettrovalvola Milk
Evc = Elettrovalvola carico caldaia
G = Elettrovalvola caffè
Gc = Gruppo caffè
In = Iniettore
Ma = Miscelatore acqua
Mn = Manometro
MP = Pompa volumetrica
PR = Pressostato
Va = Valvola antirisucchio
Veq = Valvola equilibratrice
Vp = Valvola di sovrapressione
Vr = Valvola antiritorno
Vs = Valvola di sicurezza caldaia

GB LEGEND dt2

CM = Cappuccino System
Cs = Service boiler
Dv = Volumetric meter
Eac = Hot water solenoid valve
Em = Milk solenoid valve
Evc = Boiler supply solenoid valve
G = Coffee solenoid valve
Gc = Coffee unit
In = Injector
Ma = Water mixer
Mn = Pressure gauge
MP = Volumetric pump
PR = Pressure switch
Va = Anti-suction valve
Veq = Balancing valve
Vp = Overpressure valve
Vr = Check valve
Vs = Boiler safety valve

F LEGENDE dt2

CM = “Cappuccinateur”
Cs = Chaudière services
Dv = Dosateur volumétrique
Eac = Electrovalve eau chaude
Em = Electrovalve Milk
Evc = Electrovalve charge chaudière
G = Electrovalve café
Gc = Groupe café
In = Injecteur
Ma = Mélangeur eau
Mn = Manomètre
MP = Pompe à vibration
PR = Pressostat
Va = Valve antiremous
Veq = Valves d’équilibre
Vp = Valves de surpression
Vr = Valves anti-retour
Vs = Valves de sécurité chaudière

D LEGENDA dt2

CM = Rohr zur Cappuccino-Zubereitung
Cs = Heizkessel
Dv = Mengendosierer
Eac = Magnetventil Heißwasserabgabe
Em = Magnetventil Milchabgabe
Evc = Magnetventil Heizkesselauffüllung
G = Magnetventil Kaffeeabgabe
Gc = Abgabeeinheit Kaffeeabgabe
In = Injektor
Ma = Wassermischer
Mn = Manometer
MP = Vibrationspumpe
PR = Druckmesser
Va = Rückschlagventil
Veq = Ausgleichventil
Vp = Überdruckventil
Vr = Rückschlagventil
Vs = Sicherheitsventil Heizkessel

E LEYENDA dt2

CM = Capuchinador
Cs = Cadera servicios
Dv = Dosificador volumétrico
Eac = Electroválvula agua caliente
Em = Electroválvula leche
Evc = Electroválvula carga caldera
G = Electroválvula café
Gc = Grupo café
In = Inyector
Ma = Mezclador agua
Mn = Manómetro
MP = Bomba volumétrica
PR = Presostato
Va = Válvula antisucción
Veq = Válvula equilibradora
Vp = Válvula de sobrepresión
Vr = Válvula de retención
Vs = Válvula de seguridad caldera

P LEGENDA dt2

CM = Preparador de garoto (cappuccino)
Cs = Caldeira serviços
Dv = Doseador volumétrico
Eac = Válvula de solenóide água quente
Em = Válvula de solenóide leite
Evc = Válvula de solenóide carregamento
G = Válvula de solenóide café
Gc = Grupo café
In = Injector
Ma = Misturador água
Mn = Manómetro
MP = Bomba volumétrica
PR = Pressóstato
Va = Válvula anti-sucção
Veq = Válvula equilibradora
Vp = Válvula de excesso pressão
Vr = Válvula anti-retorno
Vs = Válvula de segurança caldeira

I

FAEMA S.p.A.
Via XXV Aprile, 15
20097 San Donato Milanese
(MI) Italy
Tel. ..39 2 51.601.1
Fax ..39 2 55.700.420
Telex 311573

FAEMA si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di FAEMA S.p.A.
© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

GB

FAEMA S.p.A.
Via XXV Aprile, 15
20097 San Donato Milanese
(MI) Italy
Tel. ..39 2 51.601.1
Fax ..39 2 55.700.420
Telex 311573

FAEMA reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.
This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of FAEMA S.p.A.
© Copyright by FAEMA S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

F

FAEMA S.p.A.
Via XXV Aprile, 15
20097 San Donato Milanese
(MI) Italy
Tel. ..39 2 51.601.1
Fax ..39 2 55.700.420
Telex 311573

La société FAEMA se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du progrès technique.
Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de FAEMA S.p.A.
© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Touts droits réservés

D

FAEMA S.p.A.
Via XXV Aprile, 15
20097 San Donato Milanese
(MI) Italy
Tel. ..39 2 51.601.1
Fax ..39 2 55.700.420
Telex 311573

FAEMA behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.
Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma FAEMA S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.
© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

E

FAEMA S.p.A.
Via XXV Aprile, 15
20097 San Donato Milanese
(MI) Italy
Tel. ..39 2 51.601.1
Fax ..39 2 55.700.420
Telex 311573

FAEMA se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico.
Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de FAEMA S.p.A.
© Copyright by FAEMA S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

P

FAEMA S.p.A.
Via XXV Aprile, 15
20097 San Donato Milanese
(MI) Italy
Tel. ..39 2 51.601.1
Fax ..39 2 55.700.420
Telex 311573

FAEMA reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.
Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de FAEMA S.p.A.
© Copyright by FAEMA S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

I FAEMA e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società FAEMA, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 4991-134458	liquido	per i cappuccinatori;
B) 4991-134682	in polvere	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
C) 4991-134681	bustine	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
D) 4991-134683	pastiglie	per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

GB FAEMA and the "SERVICE LINE"

The FAEMA Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	4991-134458;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	4991-134682;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in small envelops	4991-134681;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	4991-134683.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

F FAEMA et la "SERVICE LINE"

La service d'assistance de la société FAEMA, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 4991-134458	liquide	pour les fouettes-lait;
B) 4991-134682	en poudre	pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café;
C) 4991-134681	sachets	pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café;
D) 4991-134683	pastilles	pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

D FAEMA und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der FAEMA Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

A) 4991-134458	Flüssig	für die Cappuccino-Bereiter;
B) 4991-134682	in Pulverform	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
C) 4991-134681	Tüten	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
D) 4991-134683	Tabletten	für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen.

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

E FAEMA y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad FAEMA les muestra la linea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

A) 4991-134458	líquido	para los cappuccinadores;
B) 4991-134682	en polvos	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
C) 4991-134681	en sobres	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
D) 4991-134683	en pastillas	para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

P FAEMA e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa FAEMA, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

A) 4991-134458	líquido	para o kit cappuccino;
B) 4991-134682	en pó	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
C) 4991-134681	carteiras	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
D) 4991-134683	pastilhas	para os grupos das máquinas superautomáticas.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.