

**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.

FAEMA SpA

**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 functionality, 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.

FAEMA SpA

**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 fonctionnalité et qui met à  
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.

FAEMA SpA

**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.

FAEMA SpA

**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 ayudarle  
a lograr un buen conocimiento de su nueva máquina.

Estamos seguros que Usted tiene la misma opinión.

Con un deseo particular de buen trabajo.

FAEMA SpA

**P**

Exm<sup>a</sup>. Senhora, Exm<sup>o</sup>. Senhor,

Felicitemo-nos e a si pela sua nova máquina para café.

Com deste aquisição escolheu uma máquina para café de  
vanguarda, construída segundo os mais avançados princípios  
da técnica moderna, uma máquina que está não somente em  
condições de lhe oferecer uma síntese 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.

FAEMA SpA

**E92/A**



- 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.
- 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 espresso 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.
- F** Lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant que vous n'utilisiez et que vous ne manipulez la machine à café de manière erronée. 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.
- 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.
- 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.
- 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.

Descrizione - Description - Description  
Beschreibung - Descripción - Descrição 4

Installazione - Installation - Installation  
Installation - Instalación - Instalação 8

**I** Programmazione - Modalità tecnico 25

**GB** Programming - Engineer mode 31

**F** Programmation – Modalités techniques 37

**D** Programmierung durch Monteur 43

**E** Programación - Modalidad técnico 49

**P** Programação - Modalidades Técnico 55

**I** Uso - Dichiarazione di Conformità CE  
Programmazione - Modalità utente 61

**GB** Use - EC Declaration of Conformity  
Programming - User mode 77

**F** Usage - Certificat de Conformité CE  
Programmation – Modalités Usager 93

**D** Gebrauch - EG - Konformitätserklärung  
Programmierung durch Benutzer 109

**E** Uso - Declaración de Conformidad CE  
Programación - Modalidad usuario 125

**P** Uso - Declaração de Conformidade CE  
Programação - Modalidades para o utilizador 141

Smontaggio - Disassembly - Demontage  
Abmontierung - Desmontaje - Desmontagem 157

Regolazioni - Setting - Reglages  
Einstellungen - Regulaciones - Regulações 159

Schema elettrico - Wiring diagram - Schema électrique  
Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico 173

Circuito idraulico - Hydraulic circuit - Circuit hydraulique  
Hydraulikplan - Circuito hidráulico - Circuito hidráulico 174

Service Line 178

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico autorizzato.

The procedures described in this manual must be performed by qualified technicians.

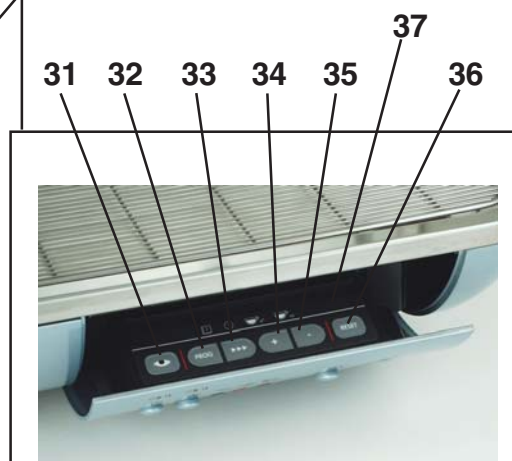
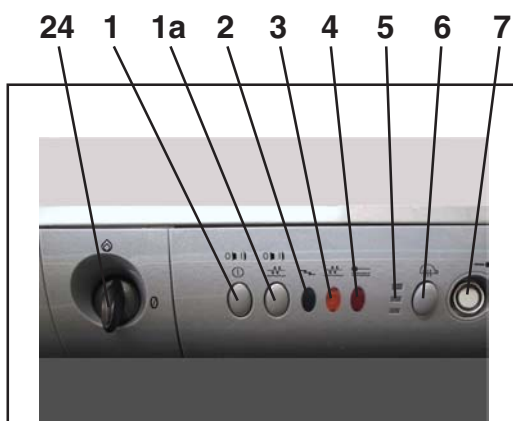
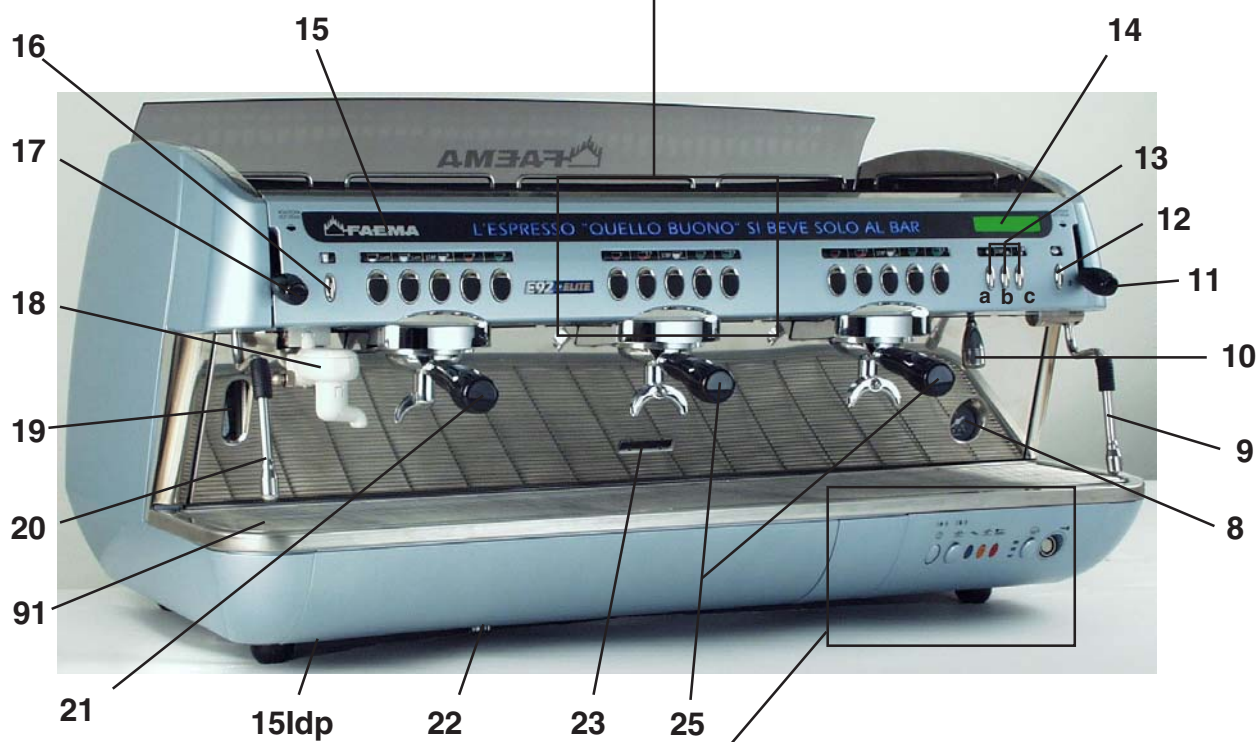
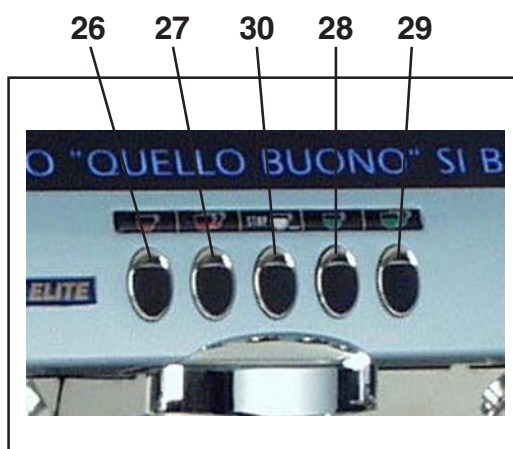
Ces chapitres du manuel sont utilisables par le personnel technique autorisé.

Die Kapitel der vorliegenden Bedienungsanleitung richten sich an zur Aufstellung, Demontage und Programmierung befugte Techniker.

Estos capítulos del manual son para uso del personal técnico autorizado.

Estes capítulos do manual deverão ser utilizados pelo pessoal técnico autorizado

**E92/A**



## Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

### I LEGENDA

1	Interruttore generale
1a	Interruttore inserimento resistenze caldaia
2	Spia luminosa macchina accesa (verde)
3	Spia luminosa inserimento resistenze caldaia (arancione)
4	Spia luminosa (livello) carico acqua in caldaia (rossa)
5	Spie luminose scaldatazze acceso (3 LED)
6	Pulsante scaldatazze
7	Lettore chiavi di programmazione
8	Manometro rete/ pompa
9	Lancia destra erogazione vapore
10	Lancia erogazione acqua calda
11	Leva erogazione vapore lancia (9 dx)
12	Pulsante vapore automatico *
13a	Pulsante erogazione acqua calda (dose 1/STOP)
13b	Pulsante stop - continuo acqua calda
13c	Pulsante erogazione acqua calda (dose 2/STOP)
14	Display alfanumerico
15	Display pubblicitario
15ldp	Interruttore display pubblicitario
16	Pulsante latte (vapore *)
17	Leva erogazione vapore lancia (20 sx)
18	Cappuccinatore (*)
19	Indicatore livello ottico acqua in caldaia
20	Lancia sinistra erogazione vapore
21	Portafiltro per una tazza
22	Leva riempimento manuale acqua in caldaia
23	Finestrella per controllo fiamma
24	Manopola-pulsante rubinetto gas (*)
25	Portafiltro per due tazze
26	Pulsante erogazione un caffè ristretto
27	Pulsante erogazione due caffè ristretti
28	Pulsante erogazione un caffè lungo
29	Pulsante erogazione due caffè lunghi
30	Pulsante erogazione continua/STOP
31	Pulsante visualizzazione quadri di programmazione
32	Pulsante PROG
33	Pulsante freccette
34	Pulsante incremento valori (+)
35	Pulsante diminuzione valori (-)
36	Pulsante reset
37	Tastiera di programmazione
91	Bacinella appoggiatezze

I componenti -\* sono applicati solo su alcune configurazioni di prodotti.

### GB LEGEND

1	Main switch
1a	Boiler heat resistance switch
2	Machine "ON" indicator light (green)
3	Boiler heating element pilot light (orange)
4	Boiler water fill indicator (level) light (red)
5	Cup warmer "ON" indicator light (3 LED)
6	Cupwarmer button
7	Programming key sensor
8	Pump pressure gauge
9	Right steam wand
10	Hot water wand
11	Steam lever (9 dx)
12	Automatic steam button (*)
13a	Hot water touche button (dose 1/STOP)
13b	Stop button, continuous hot water
13c	Hot water touche button (dose 2/STOP)
14	Alphanumeric display
15	Promotional display
15ldp	Ad display switch
16	Milk switch (steam*)
17	Steam lever (20 sx)
18	Cappuccino maker (*)
19	Boiler water level indicator
20	Left steam delivery wand
21	Filter-holder for one cup
22	Manual refill water lever in boiler
23	Flame check window
24	Gas tap-button (*)
25	Filter-holder for two cups
26	One coffee key long
27	Two coffees key long
28	One coffee key short
29	Two coffees key short
30	Continue / STOP key
31	Panels display button
32	PROG key
33	Arrows key
34	Values increase key (+)
35	Values decrease key (-)
36	Reset button
37	Programming control panel
91	Cup rest tray

Items marked - \* - are fitted in some product configurations only.



## Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

### F LEGENDE

1	Interrupteur général
1a	Interrupteur branchement résistance chaudière
2	Témoin lumineux de la machine en marche (verte)
3	Témoin lumineux allumage résistance chaudière (orange)
4	Voyant lumineux (niveau) charge de l'eau dans la chaudière (rouge)
5	Témoin lumineux chauffe-tasses allumé (3 LED)
6	Bouton poussoir chauffe-tasses
7	Lecteur de clefs de programmation
8	Manomètre
9	Lance droite de débit vapeur
10	Lance de débit d'eau chaude
11	Levier de débit de lance vapeur (9 droite)
12	Bouton poussoir vapeur automatique (*)
13a	Clavier débit d'eau chaude (dose 1/STOP)
13b	Bouton poussoir stop - continue eau chaude
13c	Clavier débit d'eau chaude (dose 2/STOP)
14	Display alphanumérique
15	Ecran publicitaire
15ldp	Interrupteur écran publicitaire
16	Bouton poussoir lait (vapeur *)
17	Levier de débit pour lance vapeur lance (20 sx)
18	"cappuccinomatic"
19	Indicateur du niveau optique de l'eau dans la chaudière
20	Lance gauche de débit vapeur
21	Porte-filtre pour une tasse
22	Levier remplissage manuel eau dans chaudière
23	Petite fenêtre de contrôle de la flamme
24	Bouton-bouton poussoir robinet du gaz (*)
25	Porte-filtre pour deux tasses
26	Touche de débit de café restreint
27	Touche de débit de deux cafés restreints
28	Touche de débit de café long
29	Touche de débit de deux cafés longs
30	Touche de débit continu / STOP
31	Bouton poussoir affichage tableaux
32	Touche PROGR.
33	Touche des petites flèches
34	Touche d'augmentation des valeurs (+)
35	Touche de diminution des valeurs (-)
36	Bouton poussoir reset
37	Clavier de programmation
91	Cuve appui-tasses

Les détails - \* - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

### D LEGENDE

1	Hauptschalter
1a	Schalter zur Aktivierung der Wasserkesselbeheizung
2	Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (grün)
3	Kontrolleuchte Heizelemente (orange)
4	Kontrolleuchte (Standanzeige) Wasserzuführung in Kessel (rot)
5	Kontrolleuchte Tassenvorwärmer (3 LED)
6	Taste „Tassenvorwärmer“
7	Pitogrammiersensor
8	Manometer
9	Dampfrohr rechts
10	Heißwasserausgabe
11	Hebel Dampfausgabe (9 Rechtes)
12	Taste „automatische Dampfabgabe“ (*)
13a	Heißwasserausgabe (Dosis 1/STOP)
13b	Stopp-Taste (Fortsetzung Heißwasserausgabe)
13c	Heißwasserausgabe (Dosis 2/STOP)
14	Display alfanymmering
15	Werbedisplay
15ldp	Taste Werbedisplay
16	Taste „Milchabgabe (Dampfabgabe *)“
17	Hebel Dampfausgabe (20 Linkes)
18	Cappuccinatore
19	Optische Anzeige des Wasserstandes im Kessel
20	Dampfrohr links
21	Filterhalter für 1 Tasse
22	Hebel manuelle füllung Wasser in Kessel
23	Kontrollöffnung für Gasflamme
24	Regler-Taste Gasventil (*)
25	Filterhalter für 2 Tassen
26	Taste Kaffeeausgabe 1 Tasse (Ristretto)
27	Taste Kaffeeausgabe 2 Tassen (Ristretto)
28	Taste Kaffeeausgabe 1 Tasse (gross)
29	Taste Kaffeeausgabe 2 Tassen (gross)
30	Taste Kaffeeausgabe kontinuierlich und STOP
31	Taste zur Menüabbildung
32	Programmiertaste (PROG)
33	Pfeiltasten
34	Plus-Taste (+)
35	Minus-Taste (-)
36	Taste Rücksetzung (Reset)
37	Tastenfeld zur Programmierung
91	Wanne zur Tassenablage

Die mit - \* - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

## Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

### E LEYENDA

1	Interruptor general
1a	Interruptor accionamiento resistencias caldera
2	Indicador luminoso máquina encendida (verde)
3	Indicador luminoso conexión resistencias caldera (naranja)
4	Indicador luminoso (nivel) carga agua en la caldera (roja)
5	Indicador luminoso calienta-tazas encendido (3 LED)
6	Botón calienta-tazas
7	Lector llaves de programación
8	Manómetro
9	Tubo derecho erogación vapor
10	Tubo erogación agua caliente
11	Palanca erogación vapor tubo(9 derecha)
12	Botón vapor automático*
13a	Botón erogación agua caliente (dosis 1/STOP)
13b	Botón stop – continuo agua caliente
13c	Botón erogación agua caliente (dosis 2/STOP)
14	Visualizador alfanumérico
15	Display publicitario
15ldp	Interruptor display publicitario
16	Botón leche (vapor*)
17	Palanca erogación vapor tubo (20 sx)
18	Cappuccinador
19	Indicador nivel óptico agua en la caldera
20	Tubo izquierdo erogación vapor
21	Portafiltro para una taza
22	Palanca llenado manual agua en la caldera
23	Ventanilla para control llama
24	Mango-botón grifo gas (*)
25	Portafiltro para dos tazas
26	Botón erogación un café corto
27	Botón erogación dos cafés cortos
28	Botón erogación un café largo
29	Botón erogación dos cafés largos
30	Botón erogación continua/STOP
31	Botón visualización cuadros
32	Botón PROG
33	Botón flechas
34	Botón incremento valores (+)
35	Botón disminución valores (-)
36	Botón reset
37	Panel mandos de programación
91	Bandeja apoya-tazas

Los detalles \*- se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

### P LEGENDA

1	Interruptor geral
1a	Interruptor de inserimento de resistências da caldeira
2	Indicador luminoso da máquina acesa (verde)
3	Indicador luminoso de inserimento das resistências da caldeira (laranja)
4	Indicador luminoso (nível) de carregamento da água na caldeira (vermelho)
5	Indicadores luminosos do aquecedor de chávenas aceso (3 LED)
6	Botão do aquecedor de chávenas
7	Leitor das chaves de programação
8	Manómetro rede/bomba
9	Lança direita de distribuição do vapor
10	Lança de distribuição da água quente
11	Alavanca de distribuição do vapor na lança (9 dir)
12	Botão de vapor automático
13a	Botão de distribuição da água quente (dose 1/STOP)
13b	Botão stop – contínuo da água quente
13c	Botão de distribuição da água quente (dose 2/STOP)
14	Mostrador alfanumérico
15	Mostrador publicitário
15ldp	Interruptor do mostrador, publicitário
16	Botão do leite (vapor)
17	Alavanca de distribuição do vapor lança (20 esq)
18	Preparador de cappuccino (*)
19	Indicador de nível óptico da água na caldeira
20	Lança esquerda de distribuição do vapor
21	Porta-filtro para uma chávena
22	Alavanca de enchimento manual da água na caldeira
23	Janelinha para o controle da chama
24	Manípulo-botão da torneira do gás (*)
25	Porta-filtro para duas chávenas
26	Botão de distribuição de um café forte
27	Botão de distribuição de dois cafés fortes
28	Botão de distribuição de dois cafés cimbálinos
29	Botão de distribuição de dois cafés cimbálinos
30	Botão de distribuição contínua /STOP
31	Botão de visualização dos quadros de programação
32	Botão PROG
33	Botão das setas
34	Botão de aumento dos valores (+)
35	Botão de diminuição dos valores (-)
36	Botão de rearme
37	Teclado de programação
91	Bacia para apoiar as chávenas

Os componentes “\*” – são aplicados apenas sobre algumas configurações de produtos

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.



## 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 (scaldatasse) 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 thoroughly inspected by skilled personnel. The manufacturers shall not be liable for any damage caused by faulty earthing.
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 louvers.
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

## 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 devra 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 ou non corrigés.
3. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. Les éléments de l'emballage (sachets de plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés 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 données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et hydrique.
5. La machine pour café doit être placée 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 prévoir 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 général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou 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 sécurité 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 sauvegarder 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'évacuation 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 Anleitungsheft 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 verschiedenen Anschlüsse zur Versorgung der Maschine (Strom und Wasser) sowie ein Abfluß mit Syphon vorhanden sind und daß eine weitere Fläche zur Ablage der Zubehöreile 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.

### 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 para 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, poliestiról 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 hídrica.
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 prever un interruptor omnipolar con distancia de abertura de los contactos igual o superior a 3 mm e una protección contra corriente de dispersión con valor de 30 mA.
8. La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada 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 aconsejable 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 límite de alcance en valor de corriente, marcado en el adaptador simple o en las extensiones, o el de máxima 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 o aparelho, controlar que os dados da placa correspondam a los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
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 é 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 máximo 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 as 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.

## 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**

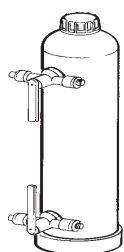
RUMOROSITA' L'apparecchio non supera i 70 dB  
 NOISE The equipment does not exceed 70dB  
 BRUIT L'appareil ne dépasse pas 70 dB  
 GERÄUSCH Das Gerät überschreitet 70 dB nicht  
 RUIDOSIDAD El aparato no supera los 70 dB  
 RUÍDO O aparelho não ultrapassa os 70 dB



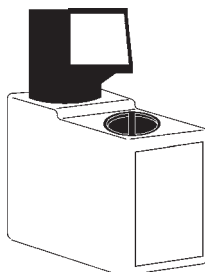
MODEL: \_\_\_\_\_

HERSTELLJAHR/DATE OF MANUF.: \_\_\_\_\_

HERSTELNUMMER/FABRIC. No.: \_\_\_\_\_



ADDOLCITORE  
 SOFTENER  
 ADOUCISSEUR  
 ENTHÄRTER  
 ADULCORADOR  
 ADOÇADOR



### INTERRUTTORE :

Omnipolare 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  
 Protección contra corriente de dispersion con valor de 30 mA

### INTERRUPTOR:

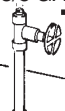
Omnipolar com uma distância de abertura dos contatos de 3 mm  
 Protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30 mA

- IMPIANTO CLIENTE
- CONNECTIONS WHICH MUST BE PREPARED BY THE CUSTOMER
- BRANCHEMENTS, QUI DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS PAR LE CLIENT
- VOM KUNDEN ZU ERSTELLENDEN 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



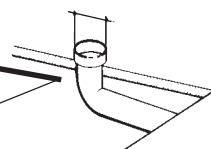
PRESSIONE MAX. RETE  
 WATER MAINS MAX. PRESSURE  
 PRESSION MAX. EAU DE VILLE  
 MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG  
 PRESION MAX. RED  
 PRESSÃO MAX. REDE

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 détendeur)  
 (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 connexions 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.

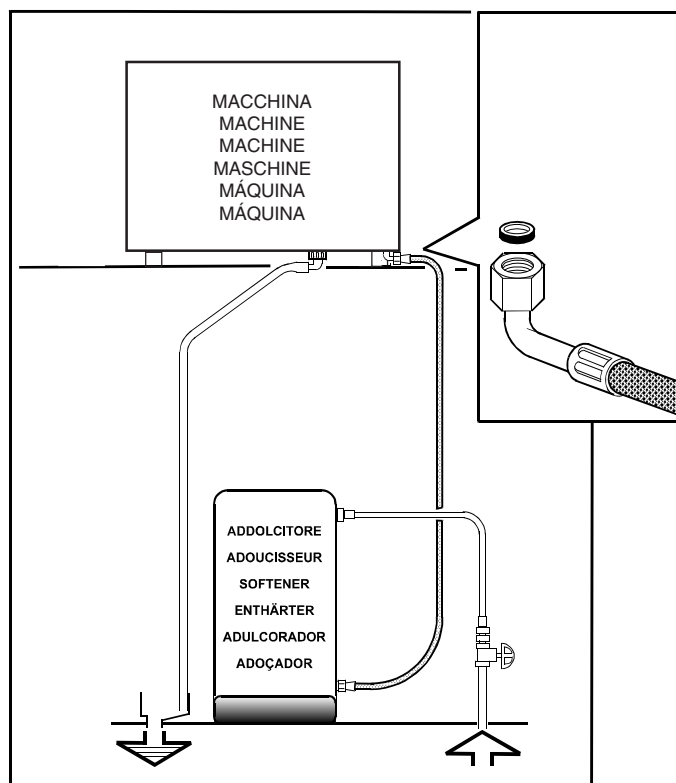
Efectuar las conexiones hidráulicas según lo indicado en la figura. Instalar el sifón de la salida del agua de manera bien accesible, de manera tal que la limpieza periódica sea fácil.

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 hídrica pudiese subir a más de 6 bar, instalar antes del aduclorador un reductor de presión, calibrado a 2 ÷ 3 bar.



### D WASSERANSCHLÜSSE

Die Maschine muß vollkommen waagrecht 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 anbringen, 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; anmerkung 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 acessível, a fim de facilitar uma limpeza periódica.

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 higiene.

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 reductor de pressão tarado a 2 ÷ 3 bar.

# Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

## I COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Prima del collegamento verificare se l'impianto elettrico predisposto a cura del Cliente rispetta le norme vigenti e se ha la messa a terra regolamentare. Ricordiamo che la Faema Spa 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.
- Le macchine sono predisposte per un collegamento: normalmente Y (fig. 1)
- Nel caso si debba modificare il collegamento da (Y) a ( $\Delta$ ) occorre intervenire seguendo gli schemi indicati in figura 2.
- Le macchine con collegamento monofase sono con cablaggio specifico (vedi UL).

## GB ELECTRIC CONNECTION

- Before making the connection, verify that the electric wiring prepared by the customer follows the current regulations and that it has been earted according to regulations. Remember that Faema Spa 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.
- The machines are planned for these connections: normally Y (fig. 1).
- If the connection between (Y) and ( $\Delta$ ) needs to be changed, follow the instructions in the diagrams in Figure 2.
- The machines with single phase connection have a special wiring system (see UL).

## F BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Avant de brancher, vérifier que l'installation électrique prédisposée par le client respecte les normes en vigueur et que la mise à terre soit réglementaire. Rappelons que Faema Spa 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 à celle qui est indiquée sur la plaque de données apposée sur le couvercle de la boîte.
- Les machines sont prédisposées pour un branchement: normalement Y.
- Au cas où une modification du raccordement monophasé de (Y) avec ( $\Delta$ ) serait nécessaire, intervenir en suivant les schémas indiqués dans la figure 2.
- Les machines à raccordement monophasé sont dotées d'un câblage spécifique (voir UI).

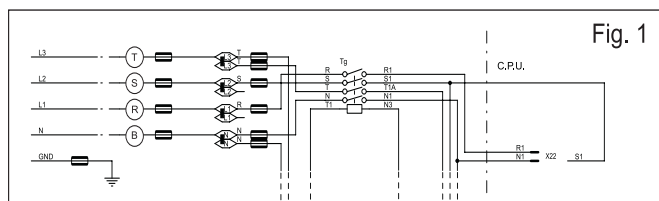


Fig. 1

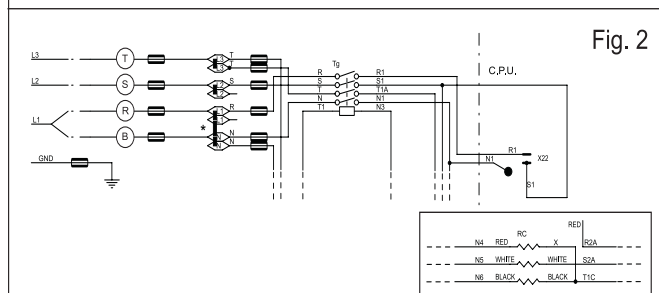


Fig. 2

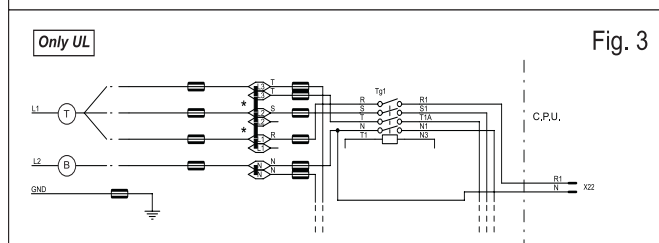


Fig. 3

Only UL

### \* additional Bridges

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables		Wires colour for UL machines only	
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos			
T	Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto	B	White
S	Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir) - Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)	T	Black
R	Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron		
B	Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul		

## D STROMANSCHLUSS

- Überprüfen Sie vor der Erstellung des Stromanschlusses, ob die vom Kunden vorbereitete Elektroanlage den einschlägigen Bestimmungen entspricht und über eine vorschriftsmäßige Erdung verfügt. Wir weisen erneut darauf hin, daß die Firma Faema Spa keinerlei Haftung für Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Elektroanlage verursacht werden. Wir erinnern außerdem an die Haftbarkeit des Installateurs für eventuell entstehende Schäden.
- Ferner folgendes kontrollieren:
  - die am Stromkabel angegebene Anschlußart
  - ob die Netzspannung mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmt, das auf dem Gehäusedeckel des Geräts angebracht ist.
- Die Geräte sind für folgende Anschlußarten vorgesehen: Normalerweise Stern-Verbindung (Y).
- Gehen Sie zur Modifikation der Verbindung zwischen (Y) und ( $\Delta$ ) wie in der Abbildung 2 dargestellt vor:
- Die Maschinen mit einphasigem Anschluß haben eine spezifische Verdrahtung (siehe UL).



# Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

## E CONEXION ELECTRICA

- Antes de conectarse, verificar si la instalación eléctrica efectuada por el cliente está conforme con las normas vigentes y si la puesta a tierra es regular. Hacemos presente que la Faema Spa no responde de los daños causados por una instalación eléctrica defectuosa. Recordamos además la responsabilidad del instalador, en el caso de que se verificasen daños.
- Además hay que controlar:
  - o tipo de ligação indicado na etiqueta colocada sobre o cabo de alimentação
  - la tensión tiene que corresponder a la indicada en la placa con los datos situada sobre la tapa del contenedor.
- Las máquinas están ya predispuestas para las siguientes conexiones: normalmente Y.
- En el caso de que se tenga que modificar la conexión de (Y) a ( $\Delta$ ), hay que intervenir siguiendo los esquemas indicados en la figura 2.
- Las máquinas con conexión monofásica tienen un cableado específico (véase UL).

## P LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Antes da ligação verificar se o equipamento eléctrico preparado pelo Cliente respeita as normas em vigor e tem a instalação à terra regulamentar. Recordamos que a Faema Spa não responde pelos danos provocados por uma ligação eléctrica
- Verificar ainda:
  - el tipo de conexión indicado en la etiqueta situada en el cable de alimentación.
  - a tensão deve corresponder àquela indicada sobre a placa dos dados colocada sobre a tampa da caixa.
- As máquinas são preparadas para uma ligação: geralmente Y (fig. 1).
- No caso de se ter que modificar a ligação de (Y) para ( $\Delta$ ) é necessário intervir seguindo os esquemas indicados na figura 2.
- As máquinas com ligação mono-fásica têm uma cablagem específica. (ver UL).

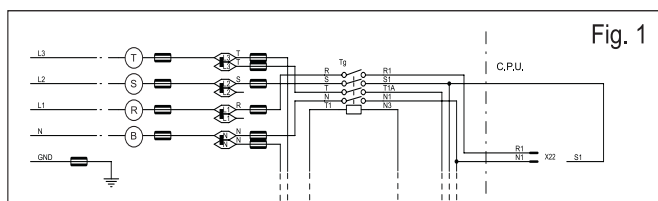


Fig. 1

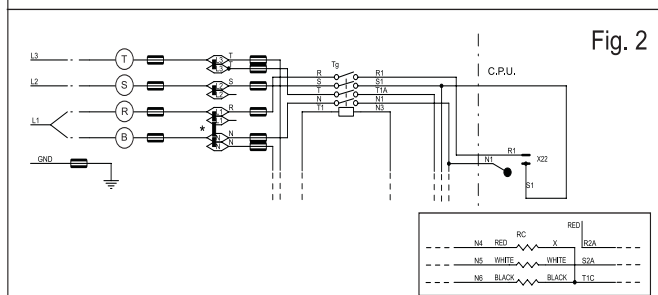


Fig. 2

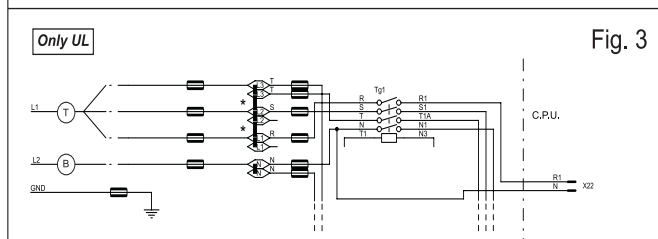


Fig. 3

Only UL

### \* additional Bridges

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables

Wires colour for UL machines only

Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

T	Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto	B	White
S	Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir) - Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)	T	Black
R	Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron		
B	Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azül - Azul		

## 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.

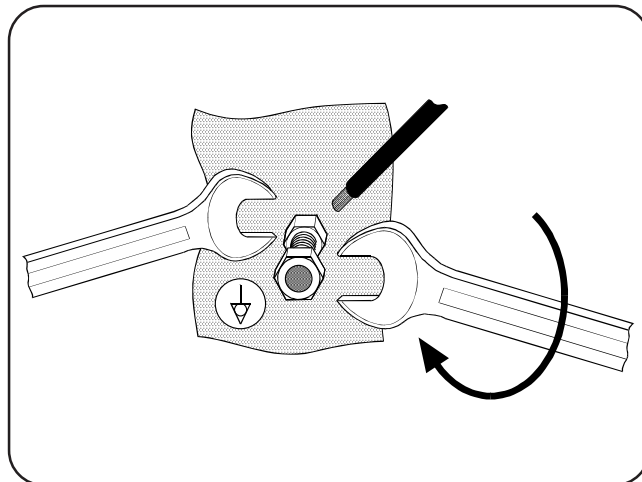
Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

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 EQUIPOTENCIAL

Este aparelho está equipado com um borne, colocado sob a sua base, para a ligação a um condutor externo equipotencial.

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 EQUIPOTENCIAL.**

### 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 CONDUCITOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACION NO ES CONSIDERADO UN CONDUCITOR DE CONEXION EQUIPOTENCIAL.**

## 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 tubing can be done with either a rigid tube or a flexible tube, see Figure.

For installation with flexible tube:

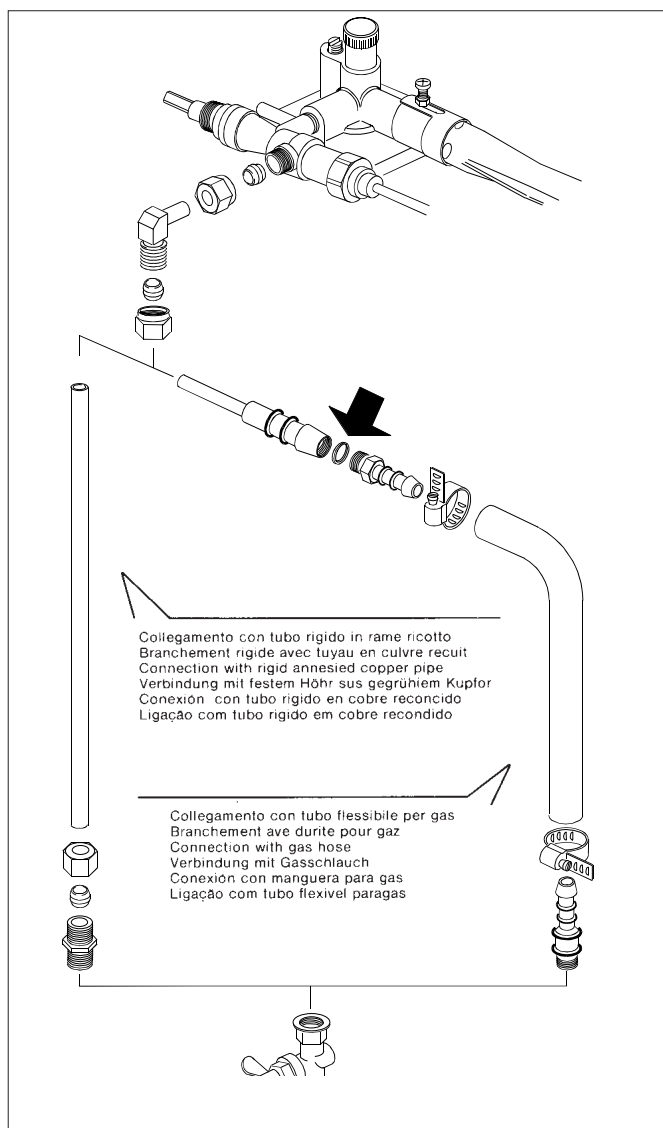
- Two hose-adaptor connectors, with differing dimensions according to the type of gas used, are supplied for the installation of the tube. The connectors conform to safety norms.
- Block the tube on the hose-adaptor connectors with clamps that conform to the safety norms.

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 réglementations 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 dévissé 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 tubería del gas se puede efectuar sea con un tubo rígido, 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 abrazaderas conformes a las normativas de seguridad.

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

#### Sustitución de los inyectores

La máquina está predispuesta para su alimentación con GPL (gas liquid), o sea tiene el inyector y el autoregulator 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 acordándose de enganchar nuevamente le abrazadera que bloquea el quemador.

### P LIGAÇÃO DO GÁS (apenas para modelos com + GAS)

Respeitando as normas internacionais de segurança, a ligação do gás pode ser feita quer com tubo rígido 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 montagem 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.

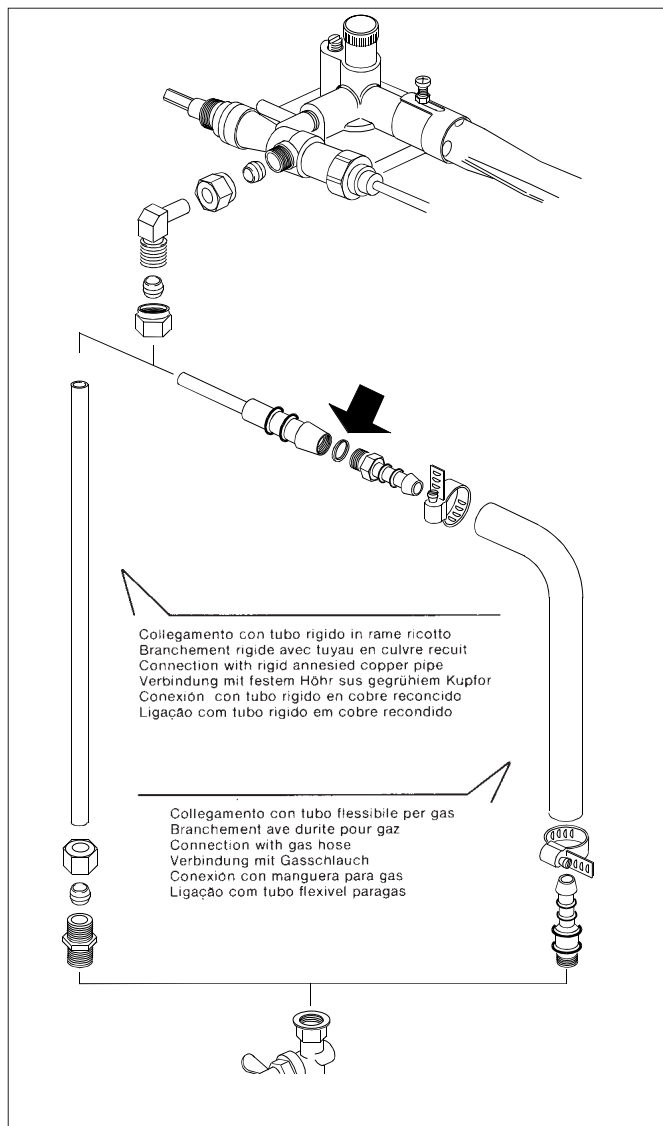
Uma vez que a ligação foi efectuada, verificar e controlar eventuais fugas de gás mediante o uso de água e sabão e eliminá-las; lembramos que no caso de imperfeito funcionamento a responsabilidade é do instalador.

#### Substituição dos injectores

A máquina encontra-se predisposta para funcionar com GPL (gás líquido) ou seja, tem o inyector e o auto-regulador montados e regulados na fábrica para tal tipo de gás.

Se o gás é diferente é necessário mudar o inyector "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 inyector 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".**

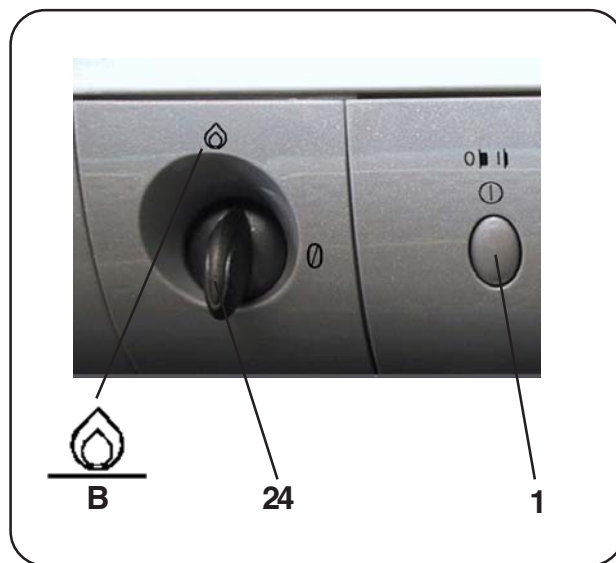
Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:

- l'interruttore generale 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 **24** sulla posizione **B** mantenendola premuta per circa 30"; controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella (**23**) e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola **24**.

Il riscaldamento della caldaia è in funzione, ed occorre attendere che l'indicazione sul display (**14**) corrisponda al valore di pressione previsto per l'esercizio.

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina premendo l'interruttore generale (**1**) e chiudere il rubinetto del gas (**24**) 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 Mains electric switch is on.
- The water tap is open.
- The gas tap is open.

Press and rotate the knob of tap **24** towards the left to position **B**, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (**23**) is open and after a few seconds release knob **24**.

The boiler is heating up. Wait until the indication on the display (**14**) corresponds to the pressure value required.

At the end of the working day, switch off the machine by rotating the general switch (**1**) to the 0 position and turn of the gas tap (**24**) turning it to the "0" position.

### 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:

- s'assurer que l'interrupteur général de l'alimentation électrique est bien 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 (**24**) sur la position **B** en la maintenant appuyée pendant 30" environ; contrôler que la lucarne (**23**) est bien en marche et après quelques secondes relâcher la poignée (**24**).

Le chauffage de la chaudière est en marche et il faut attendre que l'indication affichée sur l'écran (**14**) corresponde à la valeur de pression prévue pour le fonctionnement de la machine.

Au terme de l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (**1**) jusqu'à la position 0 et fermer le robinet du gaz (**24**) en le remettant sur la position "0".



## Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

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



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

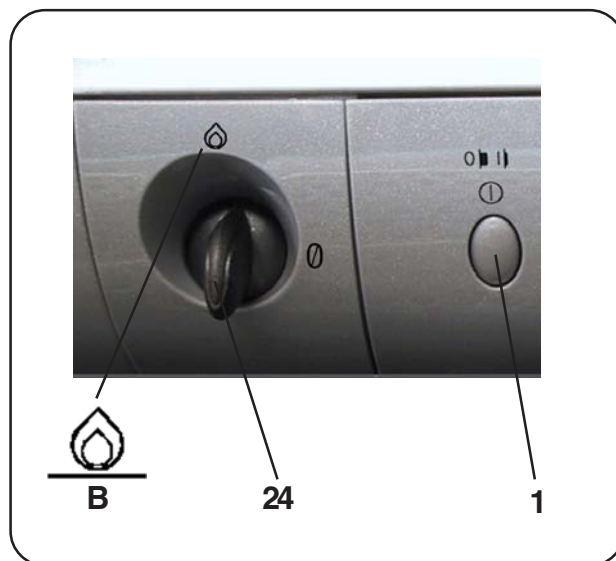
Kontrollieren Sie vor Einschaltung der Maschine folgende Punkte:

- der Hauptschalter zur Stromversorgung muß eingeschaltet sein;
- der Haupthahn zur Wasserversorgung muß geöffnet sein;
- der Hahn zur Absperrung des Gaskreises muß geöffnet sein.

Drehen Sie den Regler des Hahns **24** 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 (**23**) schauen, und lassen Sie den Regler des Hahns (**24**) nach einigen Sekunden wieder los.

Der Kessel wird nun beheizt, und Sie müssen abwarten, bis auf dem Display (**14**) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird.

Nach dem täglichen Betrieb muß die Maschine ausgeschaltet werden, indem Sie den Hauptschalter (**1**) auf die Position „0“ stellen und den Gashahn (**24**) schließen, indem Sie ihn ebenfalls auf die Position „0“ stellen.



### **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 general de la alimentación eléctrica esté conectado;
- 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 (**24**) hasta llegar a la posición **B**, manteniéndola presionada unos 30"; controle que se haya encendido la ventanilla (**23**) y después de unos segundos deje de presionar la manivela (**24**).

El calentamiento de la caldera está en funcionamiento y hay que esperar a que la indicación en el display (**14**) corresponda con el valor de presión previsto para el ejercicio.

Al final del trabajo de cada día, apague la máquina girando el interruptor general (**1**) hasta la posición 0 y cierre la válvula del gas (**24**) volviéndolo a colocar en la posición "0".

### **P** ACENDIMENTO ELECTRÓNICO DO GÁS (só para os modelos com + GÁS)



**"Não acender o gás quando a caldeira se encontra em pressão"**

Antes de colocar a máquina em função verificar que:

- interruptor geral da alimentação eléctrica seja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta;
- a torneira de intercepção sobre a rede gás esteja aberta.

Carregar e rodar o manípulo da torneira A para a esquerda em posição B, mantendo-o carregado durante cerca de 30", verificar a ocorrência do acendimento através da janelinha (**23**) e após alguns segundos abandonar o manípulo A.

Aquecimento da caldeira encontra-se em função e é necessário aguardar que a indicação no mostrador (**78**) corresponda ao valor de pressão previstos para o exercício.

No fim da actividade diária desligar a máquina carregando no interruptor geral (**1**) e fechar a torneira do gás (**24**) recolocando-o sobre a posição "0".



## Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

### I IMPIANTO DI RISCALDAMENTO A GAS (solo per modelli 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".
- Altezza della fiamma vedere 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.

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

#### Adjustment of the combustion

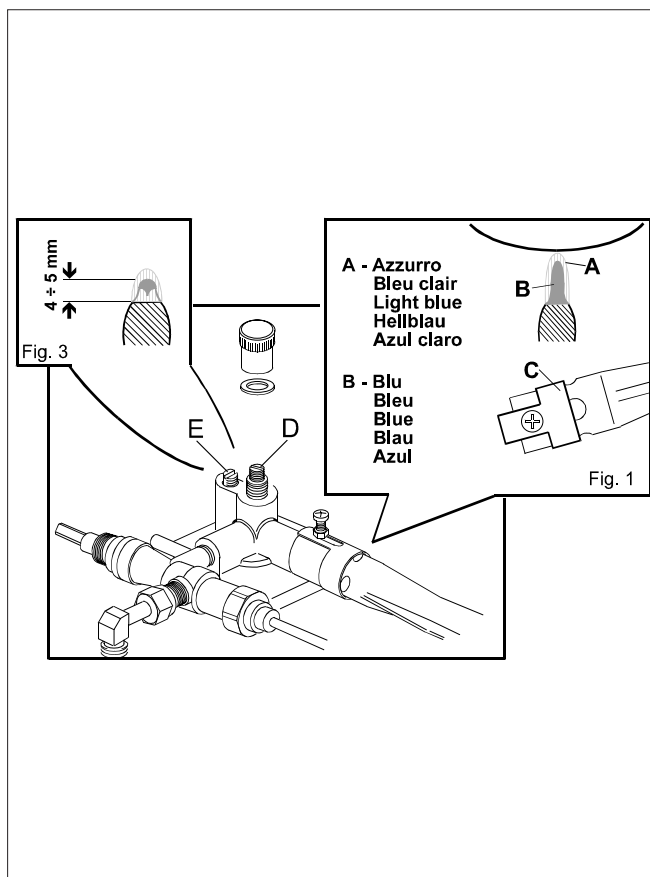
- The flame must be blue. It should not be detached from the burner and should not be yellowish around the edges.
- Position the air lock "C" at the right moment.
- For the height of the flame see figure 1.

#### 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.



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

#### Réglage 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".
- Hauteur de la flamme, voir fig. 1

#### Réglage de la flamme en fonctionnement

- Agir sur la vis "D"
- Le calibrage doit être inférieure à celui qui est imposé pour le pressostat.

#### Réglage du minimum de fonctionnement

- Agir sur la vis "E".
- La hauteur de la flamme doit être comme indiqué sur la figure 3.

### E INSTALACION DE CALEFACCION DE GAS (solo para modelos 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 presostato.

#### Regulación del mínimo de ejercicio

- Obrar sobre el tornillo "E".
- La llama tiene que ser alta como indicado en la figura 3.

### D GAS-BEHEIZUNGSANLAGE (ausschl. für modelle + GAS)

#### Verbrennungs-Einstellung

- Die Flamme muss hellblauer Farbe sein, sie muss direkt am Brenner anliegen und darf keine gelblichen Ränder aufweisen.
- Die Luftklappe "C" sachgerecht einstellen.
- Zur Flammenhöhe siehe Abbildung 1.

#### Einstellung der Betriebs-Flammenhöhe

- 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 Flammenhöhe muss der Angabe in Abbildung 3 entsprechen.

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

#### Regulação da combustão

- A chama deve ter uma cor azul, não se deve separar do queimador e não deve ter os bordos amarelados.
- Regular devidamente a abertura do ar "C".
- Altura da chama (ver figura 1).

#### Regulação de chama durante o funcionamento

- Usar o parafuso "D"
- A regulação deve ser inferior àquela programada para o pressostato.

#### Regulação do "Mínimo" de funcionamento

- Usar o parafuso "E"
- A altura da chama deve resultar tal como indicado na fig.3.

## 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 macinacaffè

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

- 1) **RACCORDMENT HYDRAULIQUE**  
Absence de pertes des raccords ou des tuyaux
- 2) **RACCORDMENT 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

### **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 presostato  
Funcionamiento correcto del presostato 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 dosis  
Comprobación de la temperatura de erogación de agua caliente.  
Comprobación de las dosis del molido y del funcionamiento del molinillo

### **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  
Coffee check  
Temperature check of the hot water output  
Check of the ground doses and of the functioning of the coffee grinder

### **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 der Dosiermengen  
Überprüfung der Kaffeepulver-Dosiermengen und der Funktionstüchtigkeit der Kaffeemühle

### **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 correspondentes aos valores normais  
Perfeito funcionamento do pressostato  
Perfeito funcionamento do pressostato do gás (quando existe)  
Perfeito funcionamento do auto-nível  
Perfeito funcionamento das válvulas de expansão  
Controle da saída de água do grupo  
Verificar as doses  
Controle temperatura do fornecimento de água quente  
Controle da dose de café moido e do funcionamento do moinho de café

## 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 6 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 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.....**

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:

- Débitier de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 6 litres d'eau par machine à 2 groupes, 9 litres par machine à 3 groupes, 12 litres par machine à 4 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.

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 6 litros de agua de la máquina a 2 grupos, 9 litros de la máquina a 3 grupos, 12 litros de la máquina a 4 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.

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 6 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 9 liters of water from the 3-group machine and 12 liters from the 4-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.

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 2 Abgabeeinheiten wenigstens 6 Liter, bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 9 Liter und bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten wenigstens 12 Liter abgegeben wurden.

### 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.

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 5 litros de água para a máquina de 2 grupos, 8 litros para a máquina de 3 grupos, 10 litros para a máquina de 4 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.



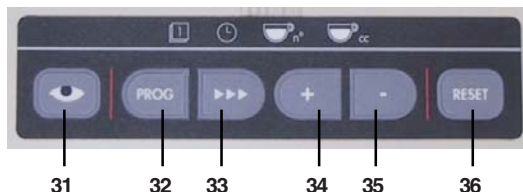
## PROGRAMMING - ENGINEER MODE

	INDEX	Page
	PROGRAMMING	
1.	How to access the programming function	32
2.	Programming	32

## 1. How to access the programming function



"The 'ENGINEER' programming functions can be performed regardless of the position of the dip-switches by using the 'ENGINEER' key"



To access the programming function place the ENGINEER key on the reader (7).

The machine will issue an audio signal and the following message will be shown on the display:

engineer

To close the programming phase, place the ENGINEER key on the readout (7) and the following will be shown on the display:

Monday 11:00  
Boiler pres. 1,20 bar



"If the key is lost, the ENGINEER programming operations can be performed by positioning dip-switch 2=ON, dip-switches 1-3-4=OFF; press the PROGRAM (32) key and keep pressed for a few second the message "technician" will be displayed and a sound signal issued. To exit the programming functions, keep the PROG (32) key pressed down and the message 'boiler pressure' is displayed again. Once the operations have been completed, replace the dip-switches to their original positions."

## 2. Programming

engineer



service dose setup  
press a key



user dose setup  
press a key

During the programming phase, the machine will issue a sound signal (repeated every 10 seconds). A new menu will be displayed each time the PROGRAM (32) key is pressed. The order of the messages is as follows.

When one of the dose delivery keys is kept pressed down, (water, coffee, right steam button) the selection number is displayed and the programming of the dose is memorized.

In the case of "cappuccino function NO", if a key on the first group on the left is programmed, this dose is applied to the equivalent keys of the other dispensing groups.

In the case of "cappuccino function YES", by programming the keys on the group on the left, the dose will be recorded on the equivalent keys of the other delivery groups, but not on those of the group on the left (cappuccino group) which will be programmed under "user dose".

When one of the dose delivery keys is pressed (water, coffee, cappuccino, milk), the number of the selection and the number of pulses (coffee doses), the time of distribution (water, milk), the temperature in C° (steam, only when the automatic function is applied) is displayed.

The above parameters can be changed using the "+" (34) or "-" (35) keys,

If the previously pressed key (identifiable by the flashing led) is pressed again and kept pressed down, the programming is memorized.

By programming the delivery keys on the group on the right, with the cappuccino function activated press key ►►► (33). The messages "milk dose" (distribution time) and "start milk" (delay in the distribution of milk with respect to the coffee) will be displayed. Follow the previous procedure if variations are required.



## 2. Programming



boiler pressure  
1,20 bar

Using the "+" (34) and "-" (35) keys, change the pressure until the required value is obtained.



clock setup  
monday 07:00

Change using the "+" (34) and "-" (35) keys.

Use key ►►► (33) to move the cursor (the display flashes) on the hour or minute value desired.



start                      period  
00:00      mon      24:00

Change using the "+" (34) and "-" (35) keys.

Use the ►►► (33) key to move the cursor on the minutes, the hour (duration and minutes (duration).

Using the PROG (32) key, the other days of the week can be programmed (Tues., Wed.,...,Sun.).



no. coffee: 000347  
reset press >>>

Use the ►►► (33) key pressed for a few seconds to reset the counter.

**N.B.:** This counter represents the number of distributions with coffee, including the coffee doses for the cappuccinos.



no. water: 001452  
reset press >>>

Use the ►►► (33) key pressed for a few seconds to reset the counter.



no. milk: 002557  
reset press >>>

Use the ►►► (33) key pressed for a few seconds to reset the counter.



total cycle: 134643  
reset press >>>

Use the ►►► (33) key pressed for a few seconds to reset the counter.



cycle counter  
12345678

Not resettable, read-only.

## 2. Programming



components test



user programming  
yes



cappuccino delivery  
yes



clock  
yes



softener check ▶  
water hardness: 05 F



softener check ▶  
liters of resins: 04 Lt



language selection  
italian

Checks the correct functioning of each component with the display of the name of the component activated:

**“hot water solenoid valve”** press the hot water delivery key (13a).

**“cappuccino solenoid valve”** press the milk delivery key (16).

**“x group solenoid valve”** press the coffee delivery key (26) of each distributor group.

**“pump”** press the coffee delivery key (27) of the group on the left.

**“auto-level solenoid valve”** press the coffee delivery key (28) of the group on the left.

**“e.v. steam”** press automatic steam key (12).

**“Yes”** activates, **“no”** deactivates the user programming function. To select “yes” or “no” use the “+” (34) and “-” (35) keys.

**“Yes”** activates, **“no”** deactivates the cappuccino function. To select “yes” or “no” use the “+” (34) and “-” (35) keys.

When the cappuccino function is active, the group on the left distributes milk and coffee simultaneously.

**“Yes”** activates, **“no”** deactivates the clock function. To select “yes” or “no” use the “+” (34) and “-” (35) keys.

Perform the test to detect the hardness of the water, then set the value obtained using the “+” (34) or “-” (35) keys. The reading will be changed by 5 units at a time.

**N.B.: If the value of the hardness of the water is set to “00”, the warning functions is deactivated. This condition must be set when the automatic softener is used.**

If the key ▶▶▶ (33) is pressed, the second message relative to the water softener is displayed.

After having obtained the water softener data, set it on the display using the “+” (34) and “-” (35).

**N.B.:** The maximum value possible is 20 litres.

Use the “+” (34) or “-” (35) keys to select the desired language for the displayed message. The following languages are available: Italian, English, French, German and Spanish.

## 2. Programming



Key reading  
Code: XX Series: XX

Place the key on the sensor (7). The key's code and series reference are displayed so that another key can be ordered.

Press key ►►► (33), The following message is shown on the display (14):

Key Reading	►
Data IN	NO

To load the data, place the "TECHNICIAN" key on sensor (7) and press the "+" (34) key until the operation is completed.

Press key ►►► (33), The following message is shown on the display (14):

Key Reading	►
Data OUT	NO

To save the data, place the "TECHNICIAN" key on sensor (7) and press the "+" (34) key until the operation is completed.



Measurement unit ►

Press key ►►► (33); the following message is shown on the display (14):

Measurement unit	►
Temperatures	°C

Pressing again the key ►►►(33), the following message is shown on the display (14):

Measurement unit	►
Pressure	bar

Settings that can be changed are:

- unit temperature (can be set to °C degrees Celsius or °F degrees Fahrenheit)
- Unit pressure (**bar** or **Psi**);

Change using the "+" (34) and "-" (35) keys.



Control time  
yes

"Yes" activates, "no" deactivates the visualization time of distribution function. To select "yes" or "no" use the "+" (34) and "-" (35) keys.



engineer

First frame: place the key on sensor (7) to quit programming in order prevent the user from programming the machine in "technician mode".



## USE

## INDEX

	Page
1. Switching on - electric	78
2. Cup-Warmer	78
3. Switching on - gas	78
4. Switching on - dual	79
5. Initial rinse	79
6. Time/counter display	79
7. Forced switching-on	80
8. Drinks distribution	80
9. Cappuccino maker instruction	82
10. Water level control of boiler	82
11. Cleaning	82
12. Caution	84
13. Self-diagnosis	85
14. Malfunctions	86

## 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: E92/A.....

Machine number: refer to machine data label

Relevant EC Directives: **98/37/CE**

**35/23/CEE, 93/68/CEE**

**89/336/CEE**

**97/23/CE**

**EC Machinery Directive**

**EC Low Voltage Directive**

**EC Electromagnetic Compatibility Directive**

**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 <sub>max</sub>	T <sub>max</sub>	Fluid	Capacity (L)			
				2 units	3 units	4 units	
Service boiler	2 bar	133° C	water/steam	11	17,5	24,1	

	P <sub>max</sub>	T <sub>max</sub>	Fluid	Capacity (L)	N° Heat exchanger			
					2 units	3 units	4 units	
Heat exchanger	12 bar	133° C	water	0,65	2	3	4	

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

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

Date:

01.10.2003

Signature:

  
L'Amministratore Delegato  
Daniele Bert

## 1. Switching on – electric



“Before switching on the machine, ensure the following:  
The mains switch is on.  
The water mains tap is open”.

Press the master switch (1); the indicator light “machine on” (2) switches on.

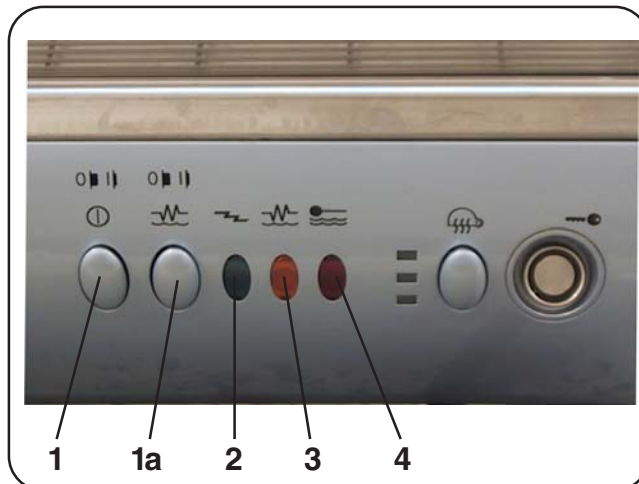
At the same time, the current working pressure “boiler pressure 0.00 bar” is displayed (14).

If the water level in the boiler is less than the minimum required, the indicator light “boiler level” (4) lights up and the boiler is filled up to the correct level (indicator light 4 switches off).

Press the master switch (1a) to position 2.

The heating element inserted indicator light (3) lights up.

The boiler is heating. Wait until the pressure reading on the display corresponds to the required working pressure value, i.e. the indicator light (3) switches off.



## 2. Cup-Warmer

### CHARACTERISTICS

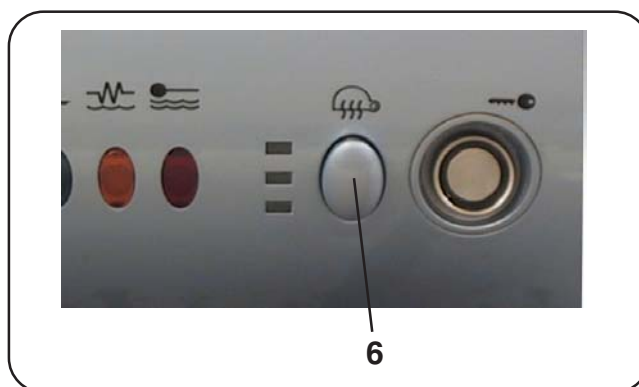
- Roomy cup-heating shelf
- Choice of several heating temperatures

Arrange the cups on the shelf. Best results are obtained when NOT MORE than three layers of cups are put on the shelf.

To change the cup-warmer power, press the key (6) a number of times.

- All LEDs on = full power
- All LEDs off = OFF

When the machine is turned off after the day's operations, the selections will remain in the machine's memory.



## 3. Switching on – gas (only for G machines)



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

Before switching on the machine. check the following:

- The mains switch is on.
- The water mains tap is open.
- The gas cut-off cock is open

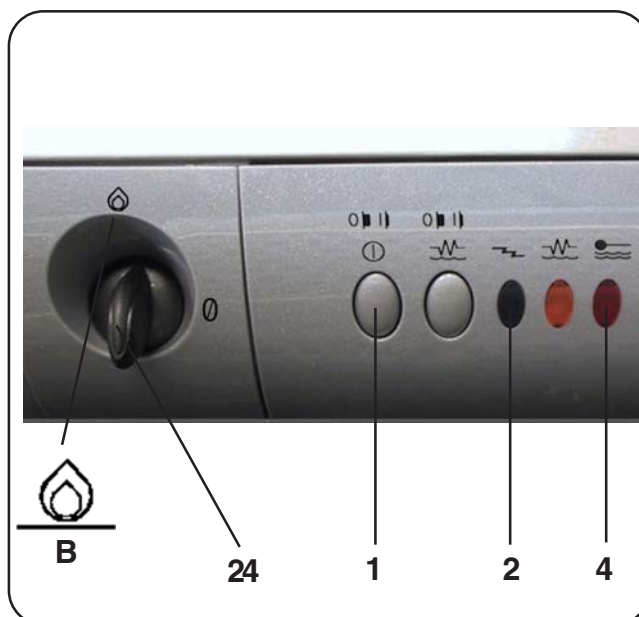
Press the mains switch (1) to position 1, the indicator light “machine on” (2) lights up.

At the same time, the current working pressure “boiler pressure 0.00 bar” is displayed (14).

If the water level in the boiler is less than the minimum required, the indicator light “boiler level” (4) lights up and the boiler is filled up to the correct level (indicator light 4 switches off).

Press and rotate the knob of tap (24) towards the left to position B, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (23) is open and after a few seconds release knob (24).

The boiler is heating up. Wait until the indication on the display (14) corresponds to the pressure value required.





## 4. Switching-on – dual (gas and electric)

The boiler may be heated by both gas and electricity simultaneously.

In this way the working pressure is reached more rapidly since the water in the boiler is heated simultaneously by the electrical heating elements

inside the boiler and by the flame from the burner under the boiler.

To switch on, follow the procedures in Paragraph 1. **SWITCHING ON – ELECTRIC** and 3. **SWITCHING ON – GAS**.

## 5. Initial rinse



Before operating the machine, perform a rinse of the internal circuits and change the water in the boiler.”

### 5.1 Changing the water in the internal groups circuits

Remove the filter carriers (21, 25) of the distributor groups.

Via the continuous distribution key (30), empty the water from each group for approximately one minute. Repeat this operation twice.

### 5.2 Changing the water in the boiler

Ensure that the indication on the display corresponds to the working pressure value.

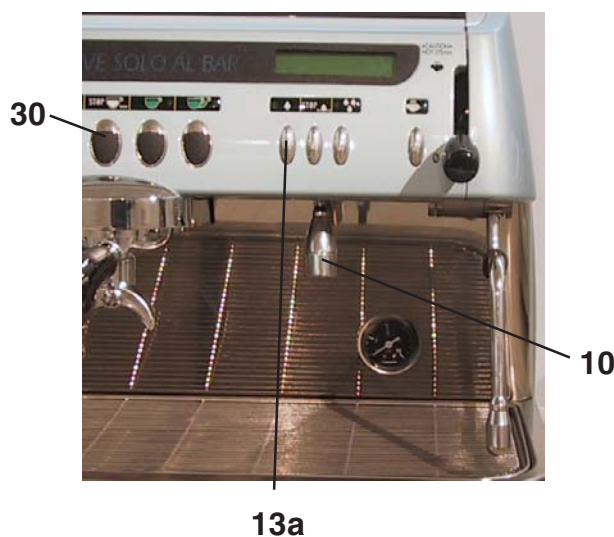
Keep the hot water distributor key (13a) pressed down for approximately 5 seconds.

The following message will be displayed: “water change”, followed by an audio signal. The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (10).

All the other keys will be deactivated.

When only steam is issued from the nozzle (10), press the hot water distributor key (13a) again.

The machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with water.



## 6. Time/counter display

Under normal working conditions, the following message will be displayed:

Monday 11:00  
Boiler pres. 1,20 bar

N.B.: The working pressure value (set by the installing technician) is also shown by the switching off of the boiler heating element insertion indicator light (3).

When the message relative to the current day and time and the boiler pressure value is displayed, drinks are dispensed by pressing the coffee, cappuccino, hot water and milk selection keys.

When the PROG (32) key is pressed, the following message will be displayed:

number of selection  
press a key

When the message “select counters” is displayed, if the select coffee, cappuccino, hot water or milk keys are pressed, the number of times that key has been pressed is displayed. The number of times each key has been pressed is shown on the bottom line of the display.

N.B. To reset the various counters, access “programming” and follow the procedure provided in Paragraph 5.

When the PROG (32) key is pressed, will be again displayed the message:

Monday 11:00  
Boiler pres. 1,20 bar

## 7. Forced switching-on

At the end of the programmed switch-on time the following message will be displayed:

machine OFF  
ON: press PROG

When the machine needs to be used, keep the PROG (35) key pressed down for 10 seconds.  
The machine will again be activated for use.

To return to programmed switch-off, check the position of the mains switch (1), disable it, and then return to the previous position.

## 8. Drinks distribution - coffee

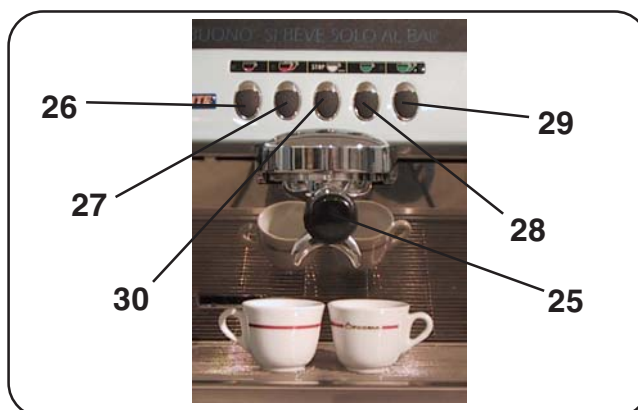
Remove the filter carrier (21 or 25), clean it of the used coffee grounds and refill it with 1 or 2 doses of ground coffee, according to the filter carrier used.

Press the coffee evenly in the filter, using the dose-grinder press. Remove any coffee grounds from the edges of the filter.

Insert the filter carrier (21 or 25) to the group, locking it firmly in place. Position the cup (or cups) under the spout (or spouts) of the filter carrier (21 or 25).

Press the coffee distribution key (26, 27, 28 or 29) corresponding to the desired dose. The corresponding led lights up, the coffee will be issued and will stop automatically upon completion. Press the continuous/STOP distribution button (30) for a continuous distribution.

The distribution, both dosed and continuous, may be interrupted at any time by pressing the continuous/STOP key (30).



### *Time control (only if the function is active)*

This function allows to visualize on the display the duration of the coffee base drinks of each group of the machine.

For example, if a delivery is made from group 1, the following message will appear on the display:

GR1  
xxx

where "xxx" indicates the time of the delivery in seconds.

If deliveries are made at the same time (for example, from group 1 and from group 3), the display shows the time of every single delivery:

GR1                      GR3  
xxx                      xxx

Once the delivering phase is finished, the data remains visualized for about 10"; after that the display will return to show the date and the pressure of the boiler.

Note: the "time control" function is active only in normal conditions of work of the machine and without any other message on the display, which errors or milk washing demands.

## 8.1 Drinks distribution - hot water

After having positioned the appropriate container under the hot water nozzle (32), distribution is made in two ways.

### **DOSED FUNCTION**

Press one of the hot water distribution keys (13a or 13c). The corresponding led will light up, hot water will be issued and will stop automatically upon completion.

The distribution may be interrupted at any time by pressing the previously active key again (shown by the lighted led), or the Stop button, continuous hot water (13b).

### **CONTINUOUS FUNCTION**

Press the hot water distribution key (13b).

Hot water will be issued continuously until the hot water key (13b) is pressed again to stop this function.

In continuous function the programmed dosed in the key is not changed.



## 8.2 Drinks distribution - milk

### MILK

Milk is a biological product which is delicate and therefore easily perishable since heat changes its structure. From the moment the container is opened throughout the entire period of its use, milk must therefore be maintained at a suitable temperature for its preservation. "Frigobox" are suitable for this.

### MILK DISTRIBUTION

Insert the tube (18d) into the milk.

After having positioned the appropriate container under the cappuccino maker (18), press the milk distribution key (16). The led above the selected key lights up.

The quantity of milk memorized during the programming phase will flow into the cup and will stop automatically. The flow can be stopped at any time by pressing the milk distribution key (16) again.

Paragraph 9, "User Instructions for the Cappuccino Maker" describes how to adjust the temperature of the milk and the density of the milk froth.



"When the machine is not used for a long period of time, comply with the hygiene procedures regarding preservation of milk".



18d

18

16

## 8.3 Drinks distribution - cappuccino (only if the cappuccino function is active)

Use only the filter carrier (21) with a one-way spout and the distribution group to the left.

After having removed the filter carrier (21) from the group and emptied it of the previous grounds, fill with a new dose of ground coffee and press.

Insert the filter carrier into the group, locking it well in place.

Place the cappuccino maker (18) close to the filter carrier spout (21). Position the cappuccino cup, or a suitable container in such a way so that the coffee and milk can flow into the cup without having to move it between the two flows.

Press one of the cappuccino distribution keys (26, 27, 28 or 29). The led above the selected key lights up, distribution commences and then stops automatically.

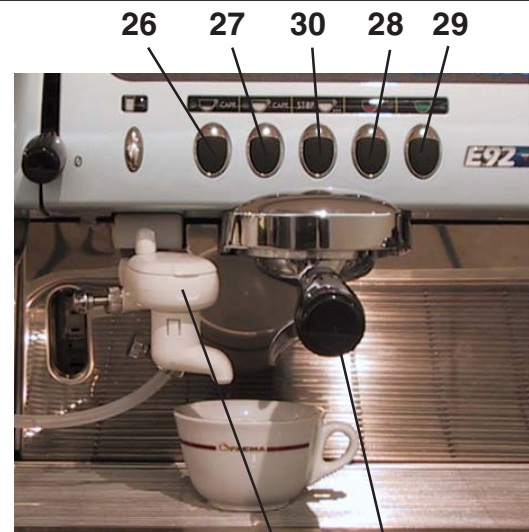
It is possible to stop the distribution at any time by pressing the continuous/STOP key (30).

As described in Chapter 2.1, "User dose - cappuccino distributor key programming", it is possible to select whether to distribute first the milk and then the coffee or vice versa.

Paragraph 9, "User Instructions for the Cappuccino Maker" describes how to adjust the temperature of the milk and the density of the milk froth.



"When the machine is not used for a long period of time, comply with the hygiene procedures regarding preservation of milk".



18

21

## 8.4 Drinks distribution - steam

Completely immerse the right (9) or left (20) steam nozzle into the container with the liquid to be heated and push the steam control lever (11 or 17) upwards.

Wait until the liquid has reached the desired temperature, then lower the steam command lever to stop the issue of steam.

Steam can also be dispensed via the automatic steam key (12). The temperature of the drink can be programmed from a minimum of 50°C to a maximum of 99°C. (See Chapter 2.5 "User Dosage - Automatic Steam Key Programming"). Once the set temperature has been reached, steam dispensing stops automatically.

**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.

12

11

9

## 9. Cappuccino maker instruction

Insert the tube (18d) into the milk.

Place a container under the cappuccino maker (18).

Remove the knob (18b) to facilitate the circulation of air.

Completely rotate the air adjustment screw (18a) clockwise, then turn it back by half a turn.

Completely rotate the temperature adjustment screw (18c) clockwise, then turn it back by half a turn.

At this point, press the required key to obtain milk or cappuccino.

### Adjustment of the cappuccino froth

Too much froth:

Finely rotate the air adjustment screw (18a) clockwise.

Too little froth:

Finely rotate the air adjustment screw (18a) anticlockwise.

### Cappuccino temperature

If the cappuccino is too hot:

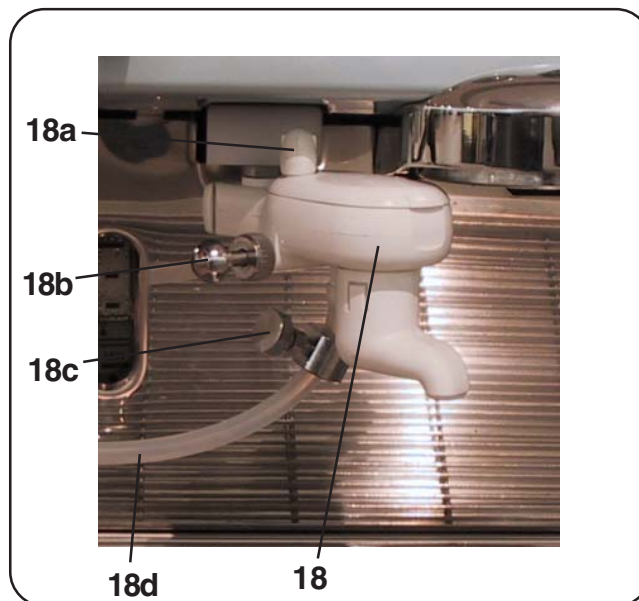
Finely rotate the temperature adjustment screw (18c) anticlockwise.

If the cappuccino is not hot enough:

Finely rotate the temperature adjustment screw (18c) clockwise.

### Distribution of hot unwhipped milk

Press and completely push in the knob (18b), then press the desired milk or cappuccino distribution key.



## 10. Water level control of boiler

The machine is fitted with a series of automatic level control devices to keep the water in the boiler at a pre-set level.

The indicator light (4) comes on when water enters the boiler.

### Filling the boiler with water using the manual service tap

This function should be used **only** if the electronic level control devices are not working correctly.

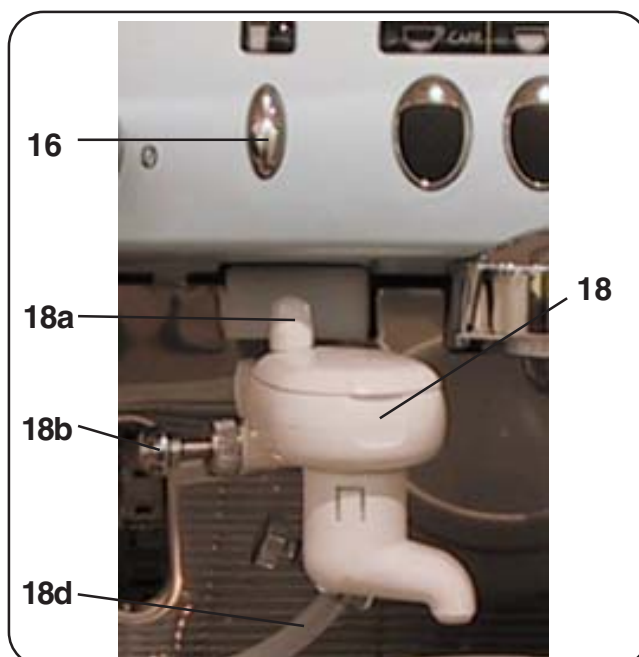
Push the manual boiler water fill lever (22), taking care not to exceed the MAX level on the optic indicator (19).

## 11. Cleaning

### Cleaning the cappuccino maker

This operation must be made at the end of each working day.

1. Fill a container with 0,5 litre of cold water and one dose of liquid detergent (see product instructions).
2. Remove the suction (18d) tube from the milk container and immerse it in the solution.
3. Press button (16) and repeat the operation until all the detergent has been used up.
4. Disassemble the cappuccino maker (18):  
Unscrew the knob (18b) and remove the cappuccino maker (18).  
Remove the cover.  
Unscrew the ring nut of the knob (18b) and remove it.  
Unscrew and remove the adjustment screw (18a).  
Prepare another dose of detergent and clean each piece.  
Remove any residue with a sponge.  
Reassemble the cappuccino maker.
5. Rinse, pumping out at least one litre of cold water.



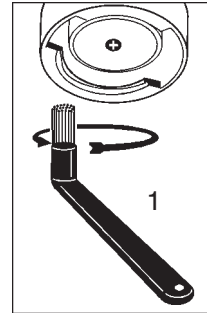


## 11. Cleaning

### Cleaning the groups

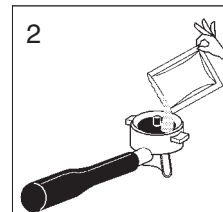
***This operation must be made on all the groups at the end of each working day***

- 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.



*First left-hand dispenser unit with cappuccino-selection panel:*

- 1) Remove the milk-aspiration tube from the milk container and rest it against the grille of the cup-shelf basin.
- 2) Press one of the selection buttons. Wait a few seconds and press the STOP button. Repeat this operation a few times. Be careful, steam will come out of the cappuccino-maker's dispensing spout.



### Filter-holders

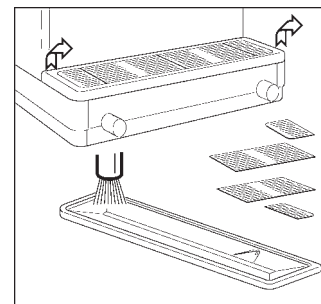
- 1) Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.
- 2) Soak the filter-holders in this solution for about 2 hours.
- 3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
- 4) Flush thoroughly with cold water.
- 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.

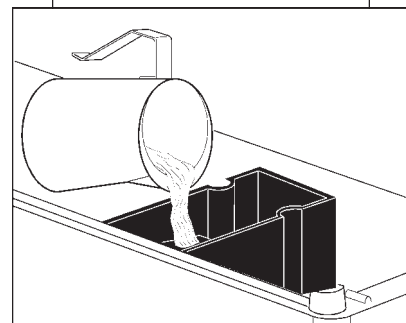


### Grille and Drip Basin

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 6 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 9 liters of water from the 3-group machine and 12 liters from the 4-group machine.

### Steam

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

## 12. Caution



### 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 m<sup>2</sup> 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.

### 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.



## 13. Self-diagnosis

In case of malfunction, the machine will display (25) warning messages with audio signals.

### Error E1

The following message will be displayed:

boiler overpressure  
E1

This means that the boiler has exceeded the maximum possible pressure due to a malfunction in the heating apparatus. The electricity to the water heating elements in the boiler is cut off.

In this case, switch off the machine by pressing the general switch (1) and contact the authorized servicing department.

### Error E2

The following message will be displayed:

check water supply  
E2

This means that there is no water supply to the boiler.

In this case, switch off the machine by pressing the general switch (1) and check the position of the water supply tap.

If it is closed, open it and switch on the machine.

If the message is displayed again, contact the authorized servicing department.

### Error E4

The following message will be displayed:

temperature probe  
open circuit E4

This means that the temperature sensor does not send the signals to the electronic card. The electricity to the water heating elements in the boiler is cut off.

In this case, switch off the machine by pressing the general switch (1) and contact the authorized servicing department.

### Resin regeneration

The following message will be displayed:

regenerate softener  
then press: >>>

The softener resin must be regenerated. Follow the softener instructions. Upon completion of the operation, press the key ►►► (33) for a few seconds and the message on the display will be cancelled.

N.B.: During the display of this message the machine's functions are not blocked.

The message will not be displayed when the machine is connected to an automatic softener.

### Cleaning the milk circuit

The following two messages will be displayed alternately:

clean the  
milk circuit

then press >>>

Clean the milk circuit following the procedure described in Paragraph "11. Cleaning - Cleaning the Cappuccino Maker".

Upon completion, press the key ►►► (33) for a few seconds and the message will be cancelled.

The messages are displayed after 2.5 ÷ 3 hours after the last milk dispensing, except when the milk time is set to the value "00.0".

N.B.: During the display of this message the machine's functions are not blocked.

## 14. 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 light (2) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the main switch (12).
The coffee machine does not work but the indicator light (2) is on.	Wrong programming of the switch-on times.	Press the PROGR (32) key for a few seconds to force switch-on. Reprogram the clock (Paragraphs 3 and 4).
The coffee machine does not heat up.	Wrong position of the switch (1a).	Press the switch knob (1a).
Leak from edge of filter-holder (21, 25).	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.
The coffee is warm and weak (after normal time of brew and flow).	Air bubble in thermosyphonic circulation system.	Press the coffee distribution button 2/3 times to try and eliminate the air bubble.
The reading on the pressure gauge (8) of the pump pressure is greater than 9 bars.	The pump's by-pass valve is blocked.	Call the authorized servicing department.

## PROGRAMMING - USER MODE

INDEX		Page
PROGRAMMING		
1.	How to access programming	88
2.	User dose	88
3.	Date and time setting	90
4.	Start/end operation setting	90
5.	Partial counters display and reset	91
6.	Total counters display and reset	92

## 1. How to access programming



"The Programming operations can only be performed if the function USER PROGRAMMING is activated".

During the programming phase, the audio signal will be repeated every 10 seconds.

To access programming, keep the PROG (32) key pressed down until an audio signal is issued from the machine and the following message is displayed:

user dose setup  
press a key

To return to the programming phase, keep the PROG (32) key pressed down until the following message is displayed:

Monday 11:00  
Boiler pres. 1,20 bar

## 2. User dose

user dose setup  
press a key

When one of the dose distribution keys are pressed (cappuccino, coffee, milk or hot water), its value can be programmed.

### 2.1 User dose - programming the cappuccino distribution keys

**PROGRAMMING THE CAPPUCCINO DISTRIBUTION KEYS**  
(26, 27, 28 and 29 of the group on the left as seen by the operator)  
N.B.: Valid only if the CAPPUCCINO function is activated.

When one of the cappuccino distribution keys is pressed (shown by the flashing led), the following message will be displayed:

key 03 ▶  
coffee dose 200

To perform the coffee dose programming, follow the procedure herebelow:

- 1) Fill the filter carrier (21) with the correct dose of ground coffee) and insert into the group ensuring it is correctly locked in place (**do not use previously used coffee grounds**).
- 2) Place the cup by the filter carrier spout (21).
- 3) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the coffee dose counter starts from zero and increases in value).
- 4) When the quantity of the coffee in the cup has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the number of pulses that correspond to the set dose).

It is also possible to vary the coffee doses or set the dose using the "+" (34) and "-" (35) keys.

N.B.: If the coffee dose is set to "000", the key may only be used for milk distribution.

When the key ▶▶▶ (33) is pressed, the following message is displayed

key 03 ▶  
milk 10.0

To memorize the programming of the milk dose, follow the procedure herebelow:

- 1) Place the cup (containing a previously programmed dose of coffee) by the cappuccino maker (18).
- 2) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the coffee dose counter starts from zero and increases in value).
- 3) When the quantity of milk in the cup has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the time that correspond to the set dose).

It is also possible to vary the milk dose or set the dose using the "+" (34) and "-" (35) keys.

N.B.: If the coffee dose is set to "00.0", the key may only be used for coffee distribution.

When the key ▶▶▶ (33) is pressed, the following message is displayed

key 03 ▶  
milk start 10

The "start milk" time can be increased or decreased using the "+" (34) and "-" (35) keys.

When the "00" value is set, first milk and then coffee will be distributed into the cup.

When the "01" value is set, the distribution of milk and coffee will be simultaneous.

When any of the other values (max. 60) are set, the coffee will be distributed first, and after a set period of time the milk will be distributed.

N.B.: When high values are set (above the coffee distribution times), the milk distribution will start upon completion of the coffee distribution.

How to perform other operations

The programming of another key is made by pressing one of the other distribution keys.

When the key ▶▶▶ (33) is pressed, the message "user dose" (Paragraph 2) will be displayed.

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "clock program" is displayed (See Paragraph 3).

## 2.2 User dose - programming the coffee distribution keys

### PROGRAMMING THE COFFEE DISTRIBUTION KEYS

(26, 27, 28 and 29 of groups 2, 3 and 4)

N.B.: Also valid for group 1 (group on the left as seen by the operator) only if the CAPPUCCINO function is **not** activated.

When one of the coffee distribution keys is pressed (shown by the flashing led), the following message will be displayed:

key 07  
coffee dose 200

To perform the programming of the coffee dose follow the procedure described in Paragraph 2.1.

## 2.3 User dose - Programming the milk distribution key

### PROGRAMMING THE MILK DISTRIBUTION KEY (16)

N.B.: Also valid if the CAPPUCCINO function is **not** activated.

When the milk distribution key is pressed (shown by the flashing led), the following message will be displayed:

key 20  
10.0

To perform the milk dose programming, follow the procedure described in Paragraph 21.

## 2.4 User dose - Programming the hot water distribution keys

### PROGRAMMING THE HOT WATER DISTRIBUTION KEYS (13a and 13c)

When one of the hot water distribution keys is pressed (shown by the flashing led), the following message will be displayed:

key 17  
10.0

To perform the programming of the coffee dose follow the procedure herebelow:

1) Place a container by the hot water distribution nozzle (10).

- 2) Keep the distributor key pressed, as evidenced by the flashing led (the hot water dose counter starts from zero and increases in value).
- 3) When the quantity of water in the container has reached the desired level, release the key (the counter will indicate the time that corresponds to the set dose).

It is possible to vary the set dose via the "+" (34) and "-" (35) keys (the time of the water distribution can also be increased or decreased).

#### How to perform other operations

The new key is set by pressing the dispensing key.

When the key ►►► (33) is pressed, the message "user dose" (Paragraph 2) will be displayed.

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "clock program" is displayed (See Paragraph 3).

## 2.5 User Dose - Programming the automatic steam key

### AUTOMATIC STEAM DISPENSING KEY (77) PROGRAMMING

When the automatic steam dispensing key is pressed (indicated by the relative led), the following message is displayed:

selection 21  
00 °C

This key is programmed by setting the temperature via the "+" (34) and "-" (35) keys between a minimum value of 50° C and a maximum value of 99° C. When the drink reaches the set temperature, steam dispensing stops automatically.

#### How to perform other operations

When the key ►►► (33) is pressed, the message "user dose" (paragraph 2) is displayed.

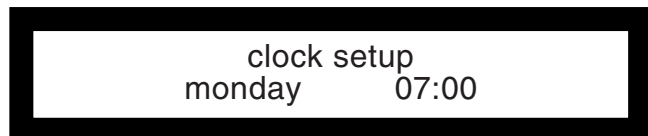
When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed the message "clock program" is displayed (see paragraph 3).

### 3. Date and time setting - clock program

#### CLOCK PROGRAM

N.B. This is displayed only if the CLOCK function is activated.

The following message is displayed:



The day (e.g. Monday) flashes.

Press the "+" (34) and "-" (35) keys until the correct day is displayed.

Press the ►►► (33) key, the hours will flash (e.g. 07). Using the "+" (34) and "-" (35) keys, change the numbers until the correct time is displayed.

N.B. If the "+" (34) and "-" (35) keys are kept depressed, the hours number changes at a greater speed.

Press the ►►► (33) key, the minutes will flash (e.g. 00). Using the "+" (34) and "-" (35) keys, change the numbers until the correct minutes is displayed.

N.B. If the "+" (34) and "-" (35) keys are kept depressed, the minutes number changes at a greater speed.

#### How to perform other operations

When the ►►► (33) key is pressed, the day will once again be displayed (if this needs to be changed, follow the above procedures).

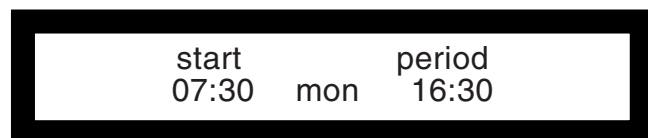
When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "duration activate" is displayed (See Paragraph 4).

### 4. Start/end operations settings - start period (Monday)

#### START PERIOD (MONDAY)

N.B.: Only displayed if CLOCK function is activated

The following message is displayed:



The activation hour (e.g. 07) flashes.

Press the "+" (34) and "-" (35) keys until the correct activate hour for Monday is displayed.

N.B. If the "+" (34) and "-" (35) keys are kept depressed, the hours number changes at a greater speed.

When the key ►►► (33) is pressed, the minutes of the switch-on time will flash on the display (e.g. 30). Using the "+" (34) and "-" (35) keys this figure can be changed to show the corresponding minutes of the desired switch-on time.

N.B. If the "+" (34) and "-" (35) keys are kept depressed, the minutes number changes at a greater speed.

When the key ►►► (33) is pressed, the hour of the operation time will flash on the display (e.g. 16). Using the "+" (34) and "-" (35) keys this figure can be changed to show the corresponding hour of duration for Monday.

N.B. If the "+" (34) and "-" (35) keys are kept depressed, the hours number changes at a greater speed.

When the key ►►► (33) is pressed, the minutes of the operation time will flash on the display (e.g. 30). Using the "+" (34) and "-" (35) keys this figure can be changed to show the desired number of minutes.

N.B. If the "+" (34) and "-" (35) keys are kept depressed, the minutes number changes at a greater speed.

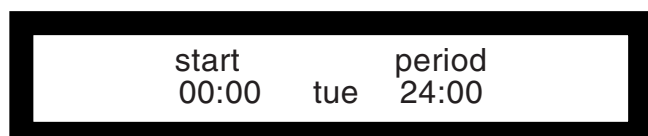
#### Examples

- 1) When the set day (e.g. Monday) corresponds to the closing day, set the activation time to "00:00" and the duration to "00:00".
- 2) If the machine needs to remain on at all times, set the time of activation to "00:00" and the duration to "24:00".
- 3) If the machine needs to be switched on at 07:30 and switch off at midnight, set the activation time to "07:30" and the duration to "16:30".

#### How to perform other operations

When the key ►►► (33) is pressed, the activation time will once again be displayed (if this needs to be changed, follow the above procedures). When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "activate duration" for the next day is displayed (See Paragraph 4.1).

### 4.1 Start/end operations settings - start period (Tuesday)



To program the activate and duration time for Tuesday follow the procedures in Paragraph 4.



#### 4.2 Start/end operations settings - start period (Wednesday)

start      period  
00:00    wed    24:00

To program the activate and duration time for Wednesday follow the procedures in Paragraph 4.

#### 4.3 Start/end operations settings - start period (Thursday)

start      period  
00:00    thu    24:00

To program the activate and duration time for Thursday follow the procedures in Paragraph 4.

#### 4.4 Start/end operations settings - start period (Friday)

start      period  
00:00    fri    24:00

To program the activate and duration time for Friday follow the procedures in Paragraph 4.

#### 4.5 Start/end operations settings - start period (Saturday)

start      period  
00:00    sat    24:00

To program the activate and duration time for Saturday follow the procedures in Paragraph 4.

#### 4.6 Start/end operations settings - start period (Sunday)

start      period  
00:00    sun    24:00

To program the activate and duration time for Sunday follow the procedures in Paragraph 4.

##### How to perform other operations

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "counter selection" is displayed (See Paragraph 5).

### 5. Display and reset of partial counters - counter selection

#### CONTATORI/SELEZIONI

The following message will be displayed:

number of selection  
press a key

If any one of the distribution keys are pressed (coffee, cappuccino, milk, hot water or steam), the number of distributions made with that key will be displayed. For example:

number of selection  
000106

If the displayed key is kept depressed and any one other distribution key is pressed, the counter of this key will be reset and the following displayed:

number of selection  
000000

To display and reset the counters of the other distribution keys, repeat the above procedures.

N.B. To obtain the exact number of coffee cups distributed, the 2-coffee cup key counters (27 and 29 of each distribution group) must be multiplied by 2.

##### How to perform other operations

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "no. of coffees" is displayed (See Paragraph 6).

## 6 Display and reset the total counters - no. of coffees

### No. OF COFFEES

The following message will be displayed:

no. coffee: 000347  
reset press >>>

**N.B.:** This counter represents the number of distributions with coffee, including the coffee doses for the cappuccinos.

If the RESET (36) key is kept pressed down, the counter is reset and the following will be displayed:

no. coffee: 000000  
reset press >>>

#### How to perform other operations

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "no. of water" is displayed (See Paragraph 6.1).

## 6.1 Display and reset of total counters - no. of water

### No. OF WATER

The following message will be displayed:

no. water: 001452  
reset press >>>

This counter represents the number of distributions of hot water.

If the RESET (36) key is kept pressed down, the counter is reset and the following will be displayed:

no. water: 000000  
reset press >>>

#### How to perform other operations

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "no. of milk" is displayed (See Paragraph 6.2).

## 6.2 Display and reset of total counters - no. of milk

### No. OF MILK

The following message will be displayed:

no. milk: 002557  
reset press >>>

This counter represents the number of distributions of milk, including the milk for cappuccinos.

If the RESET (36) key is kept pressed down, the counter is reset and the following will be displayed:

no. milk: 000000  
reset press >>>

#### How to perform other operations

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "total cycles" is displayed (See Paragraph 6.3).

## 6.3 Display and reset of total counters - total cycles

### TOTAL CYCLES

The following message will be displayed:

total cycles: 134643  
reset press >>>

This counter represents the number of distributions for all coffee-based drinks.

If the RESET (36) key is kept pressed down, the counter is reset and the following will be displayed:

total cycles: 000000  
reset press >>>

#### How to perform other operations

When the FRAME DISPLAY (31) key is pressed, the message "user dose" is displayed (See Paragraph 2).



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.

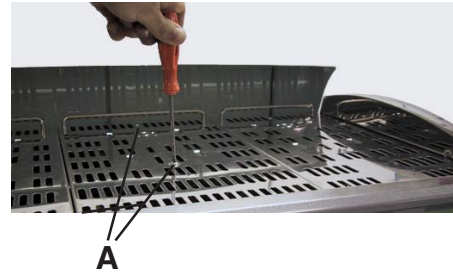
A instalação, a desmontagem e as regulações terão de ser executadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

## Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage

**I**

**SCALDATAZZE:** svitare le viti **A** e rimuovere le griglie.

**FIANCATE:** svitare le viti **B** posizionate sotto le griglie e la vite **C** posizionata sotto la bacinella appoggiatezze (**91**), quindi rimuovere la fiancata.



**GB**

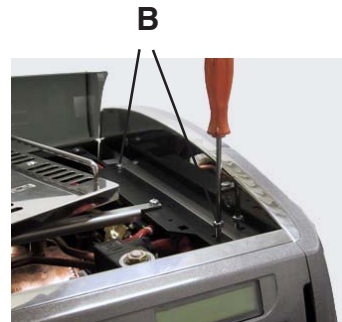
**CUPWARMER:** unscrew screws **A** and remove the grids.

**SIDE PANELS:** unscrew screws **B** under the grids and screw **C** under the cup rest tray (**91**), then remove side panel.

**F**

**CHAUFFE-TASSES:** dévisser les vis **A** et enlever les grilles.

**FLANCS:** dévisser les vis **B** placées sous les grilles et la vis **C** placée sous la cuve appui-tasses (**91**), puis enlever le flanc.



**D**

**TASSENVORWÄRMER:** Lösen Sie die Schrauben (**A**), und nehmen Sie die Gitter ab.

**SEITENTEILE:** Lösen Sie die unter den Gittern befindlichen Schrauben (**B**) und die unter der Wanne zur Tassenablage befindliche Schraube (**C**), und nehmen Sie das Seitenteil ab.

**E**

**CALIENTA-TAZAS:** afloje los tornillos **A** y quite las rejillas.

**PANELES LATERALES:** afloje los tornillos **B** situados debajo de las rejillas y el tornillo **C** situado debajo de la bandeja apoyatazas (**91**), y luego quite el panel lateral.

**91**



**P**

**AQUECEDOR DE CHÁVENAS:** desaparafusar os parafusos **A** e remover as grelhas.

**LADOS:** desaparafusar os parafusos **B** posicionados debaixo das grelhas e o parafuso **C** posicionado debaixo da bacia de apoio das chávenas (**91**) e, em seguida, remover os lados.



## Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage

I



### ATTENZIONE

Per consentire un trasporto della macchina più sicuro, il cassetto elettrico viene fissato alla parte superiore del telaio tramite due perni; dopo aver alloggiato la macchina, è possibile rimuovere i perni e coprire i fori con gli adesivi forniti in dotazione. Se questa operazione non viene effettuata, non si potrà accedere alla tastiera di programmazione e al cassetto elettrico.

**TASTIERA DI PROGRAMMAZIONE:** premere il comando di apertura **E**, posizionato sotto la macchina, ed abbassare il pannello.

**CASSETTO ELETTRICO:** prima di qualsiasi intervento, assicurarsi che l'alimentazione elettrica di rete non sia presente.

Allentare le viti **D**, ed estrarre il cassetto.



D E D

GB



### ATTENTION

To permit safer transportation of the machine, the electric drawer is fixed to the upper part of the frame with two screws. Once the machine has lodged in its seat, the screws can be removed and the holes can be covered with the supplied stickers. If this operation is not performed, it will be impossible to access the programming push-button panel and the electric drawer.

**PROGRAMMING PUSH-BUTTON PANEL:** press opening command **E** located under the machine and lower the panel.

**ELECTRIC DRAWER:** ensure that the electricity is off before making any intervention to the machine.

Loosen screws **D** and remove drawer.

F



### ATTENTION

Pour que le transport de la machine soit plus sûr, le tiroir électrique est fixé dans la partie supérieure du châssis à l'aide de deux pivots: après avoir rangé la machine, il est possible de retirer les pivots et de couvrir les trous avec les adhésifs qui vous sont fournis. Si cette opération n'est pas effectuée, il sera impossible d'accéder au clavier de programmation et au tiroir électrique.

**TOUCHE DE PROGRAMMATION:** appuyer sur la commande d'ouverture **E**, placé sous la machine, et abaisser le tableau.

**TIROIR ELECTRIQUE:** avant toute intervention, s'assurer que l'alimentation électrique de réseau est débranchée.

Desserrer les vis **D**, et extraire le tiroir.

D



### ZU BEACHTEN:

Um einen sicheren Transport der Maschine zu gewährleisten, wurde der Schaltkasten mit zwei Bolzenstiften am oberen Teil des Rahmen befestigt; nach Aufstellung der Maschine können diese Bolzenstifte entfernt und die verbleibenden Löcher mit den mitgelieferten Klebeelementen abgedeckt werden. Sollte dieser Vorgang nicht ausgeführt werden, so ist der Zugriff zur Programmierastatur sowie zum Schaltkasten nicht möglich.

**PROGRAMMIERTASTATUR:** Drücken Sie die unter der Maschine befindliche Taste zur Öffnung (**E**), und senken Sie das Panel ab.

**ELEKTROKASTEN:** Vergewissern Sie sich vor der Ausföhrung von Eingriffen, daß die Netzstromversorgung unterbrochen ist.

Lösen Sie die Schrauben (**D**), und ziehen Sie den Elektrokasten heraus.

E



### ATENCIÓN

Para permitir un transporte de la máquina más seguro, la caja eléctrica se fija en la parte superior del bastidor por medio de dos pernos: después de haber colocado la máquina, se pueden quitar los pernos y tapar los agujeros con los adhesivos suministrados en el equipamiento. Si esta operación no se realiza, no se podrá acceder al teclado de programación y a la caja eléctrica.

**TECLADO DE PROGRAMACIÓN:** pulse el mando de abertura **E**, situado debajo de la máquina y baje el panel.

**CAJA ELÉCTRICA:** antes de realizar cualquier intervención, compruebe que la alimentación eléctrica de la red esté desconectada.

Afloje los tornillos **D**, y saque la caja.

P



### ATENÇÃO

Para permitir um transporte da máquina mais seguro, a caixa eléctrica é fixada à parte superior da estrutura mediante dois pinos; após ter alojado a máquina, é possível remover os pinos e cobrir os furos com os adesivos fornecidos em dotação. Se esta operação não for efectuada, não será possível ter acesso ao teclado de programação e à caixa eléctrica.

**TECLADO DE PROGRAMAÇÃO:** carregar no comando de abertura **E**, posicionado debaixo da máquina e baixar o painel.

**GAVETA ELÉCTRICA:** antes de qualquer intervenção, certificar-se que a alimentação eléctrica de rede não esteja presente.

Afrouxar os parafusos **D** e extrair a gaveta.

## Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

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

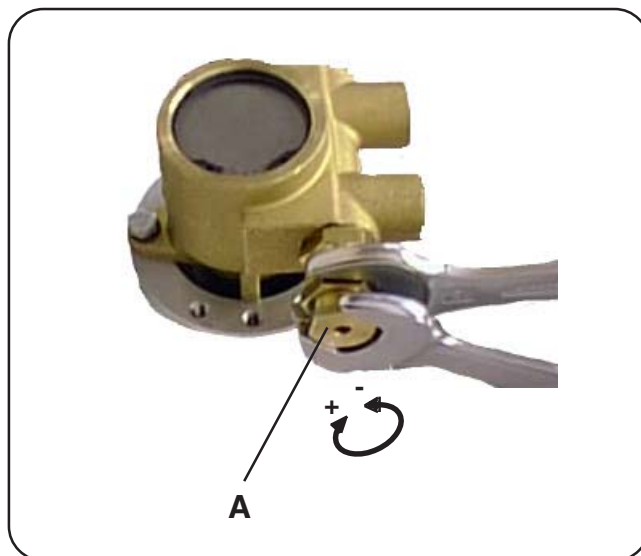
**GB** **VOLUMETRIC PUMP  
BY-PASS**  
A - Nut for adjusting the pump pressure

**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 - Porca de regulação da pressão da bomba



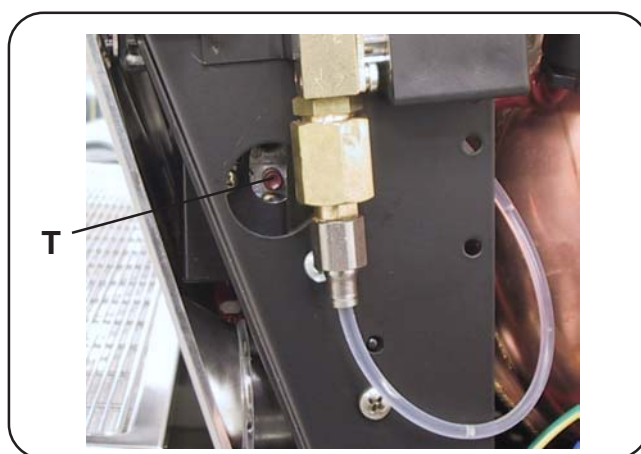
**I** **MACCHINA EQUIPAGGIATA CON TERMOSTATO DI  
SICUREZZA**  
Il termostato è situato nel lato destro della macchina. Per  
accedervi smontare la fiancata.  
In caso di intervento del termostato, riarmare (T)

**GB** **MACHINE EQUIPPED WITH SAFETY THERMOSTAT**  
The thermostat is located on the right of the machine. Remove  
the side panel to access the thermostat.  
In case of thermostat intervention, switch on again (T)

**F** **MAQUINE EQUIPÉE DE THERMOSTAT DE SURETÉ**  
Le thermostat est situé sur le côté droit de la machine. Pour y  
accéder démonter le flanc.  
En cas d'intervention du thermostat, brancher de nouveau (T)

**D** **MIT SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGESTATTETE  
MASCHINE**  
Das Thermostat befindet sich auf der rechten Seite der Maschine.  
Zum Zugriff auf das Thermostat muß das Seitenteil abgenommen  
werden.  
Falls der Thermostat ausgelöst wird, ihn wiedereinschalten (T)

**P** **MÁQUINA EQUIPADA COM TERMOSTATO DE SEGURANÇA**  
O termóstato encontra-se no lado direito da máquina. Para ter  
acesso ao mesmo desmontar o lado.  
Em caso de intervenção do termostato, reacender (T)



**E** **MAQUINAS EQUIPADAS CON THERMOSTATO DE  
SEGURIDAD**  
El termostato está situado en el lado derecho de la máquina.  
Para llegar al mismo desmonte el panel lateral.  
En caso de intervención del termostato, reencender de nuevo (T)

## Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

### I GRUPPO CON VALVOLA DI REGOLAZIONE TEMPERATURA

Il gruppo erogatore della macchina da caffè E92 Elite è stato dotato di una valvola di regolazione temperatura, che permette di variare la termica del gruppo senza dover intervenire sulla strozzatura (vedere dis. allegato). In questo modo è possibile variare la temperatura dell'acqua per la produzione del caffè da un minimo di 70°C circa, ad un massimo di 107°C circa.

Partendo da macchina fredda, prima che il gruppo si stabilisca alla temperatura prestabilita occorre attendere circa 60 minuti (senza far erogare acqua dal gruppo).

Per variare la temperatura del gruppo si interviene sulla valvola, dotata di scala graduata suddivisa in 15 settori:

- per ridurre la temperatura: ruotare la vite di regolazione (2) in senso orario (numeri bassi).
- per aumentare la temperatura: ruotare la vite di regolazione (2) in senso antiorario (numeri alti).

Ruotando la vite di regolazione, il gruppo impiega circa 10 minuti prima di stabilizzarsi alla nuova temperatura.

**N.B.:** in caso di errate operazioni, per ripristinare le condizioni di partenza, come fornite da Faema, chiudere tutta la vite di regolazione (2) fino al punto di fermo 0, poi riposizionare la vite sulla regolazione 8 della ghiera numerata.

### GB GROUP WITH TEMPERATURE ADJUSTMENT VALVE

The E92 Elite coffee machine dispensing group has a temperature adjustment valve that varies the heat of the group without having to use the choke valve (see attached drawing). In this way it is possible to vary the coffee water temperature from a minimum of approximately 70°C to a maximum of approximately 107°C.

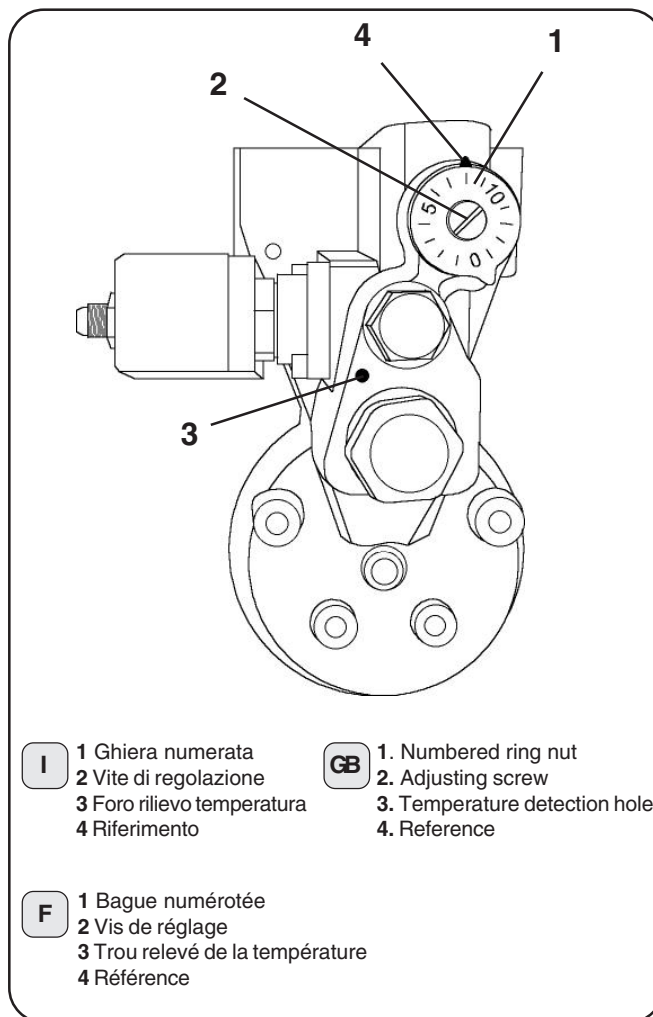
When the machine is cold it takes approximately 60 minutes for the group to reach the set temperature; do not dispense water from the group during this time.

Turn the valve to change the group temperature. The valve as a graded scale divided into 15 sectors:

- To reduce the temperature: rotate the adjusting screw (2) clockwise (low numbers).
- To increase the temperature: rotate the adjusting screw (2) anticlockwise (high numbers).

When the adjusting screw is rotated, the group takes 10 minutes before stabilizing into the new temperature.

**N.B.:** In the case of wrong operations, to reset the original conditions set by Faema, close the adjusting screw (2) completely to 0. Then reposition the screw to adjustment 8 of the ring nut



### F GROUPE COMPOSE DE SOUPAPE DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Le groupe de débit de la machine à café E92 Elite a été doté d'une soupape de réglage de la température qui permet de varier la thermique du groupe sans avoir à intervenir sur l'étranglement (voir dessin en pièces jointes).

De cette façon, il est possible de varier la température de l'eau pour la production du café d'un minimum de 70°C environ à un maximum de 107°C environ.

En partant de la machine froide, avant que le groupe ne se stabilise à la température préétablie, il faut attendre environ 60 minutes (sans faire débiter d'eau du groupe).

Pour varier la température du groupe, on intervient sur la soupape, dotée d'une échelle graduée, subdivisée en 15 secteurs:

- pour réduire la température: tourner la vis de réglage (2) dans le sens des aiguilles d'une montre (nombres bas)
- pour augmenter la température; tourner la vis de réglage (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (nombres élevés)

En tournant la vis de réglage, le groupe met environ 10 minutes avant de se stabiliser à la nouvelle température.

**N.B.** Dans le cas d'opérations erronées, pour rétablir les conditions de départ comme celles qui ont été fournies par Faema, fermer toute la vis de réglage (2) jusqu'au point d'arrêt 0, puis replacer la vis sur le réglage 8 de la bague numérotée.



## Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

### D ABGABEEINHEIT MIT VENTIL ZUR TEMPERATURREGELUNG

Die Abgabeeinheiten der Kaffeemaschinen der Baureihe E92 Elite sind mit einem Ventil zur Temperaturregelung ausgestattet, über welches die Temperatur der Einheit ohne Aktivierung der Drosselung verändert werden kann (siehe beiliegende Zeichnung).

Auf diese Weise kann die Temperatur des zur Kaffeezubereitung erforderlichen Wassers in einem Bereich zwischen ca. 70°C und 107°C eingestellt werden.

Bei noch kalter Maschine muß vor Erreichen der programmierten Temperatur zunächst etwa 60 Minuten abgewartet werden (ohne aus der Abgabeeinheit Wasser austreten zu lassen).

Die Regelung der Betriebstemperatur der Abgabeeinheit erfolgt über das Ventil, das mit einer in 15 Felder unterteilten Skala ausgestattet ist:

- Reduzierung der Betriebstemperatur: Drehen Sie die Regelschraube (2) im Uhrzeigersinn (niedrige Werte);
- Steigerung der Betriebstemperatur: Drehen Sie die Regelschraube (2) gegen den Uhrzeigersinn (hohe Werte).

Nach Einstellung der Regelschraube benötigt die Maschine etwa 10 Minuten, bis die neu eingestellte Temperatur erreicht ist.

**Zu beachten:** Um die Maschine im Fall von unbeabsichtigten Regelungen auf die werkseitig von FAEMA eingestellten Ausgangssituationen zurückzustellen, müssen Sie die Regelschraube (2) bis zum Nullpunkt schließen und anschließend auf die auf dem Nummernkranz angegebene Regelstufe 8 stellen.

### E GRUPO CON VÁLVULA DE REGULACIÓN TEMPERATURA

El grupo erogador de la máquina de café E92 Elite ha sido equipado con una válvula de regulación de la temperatura que permite variar la temperatura del grupo sin tener que intervenir en el estrechamiento (véase diseño adjuntado).

De esta forma se puede variar la temperatura del agua para la producción del café de un mínimo de unos 70°C a un máximo de unos 107°C.

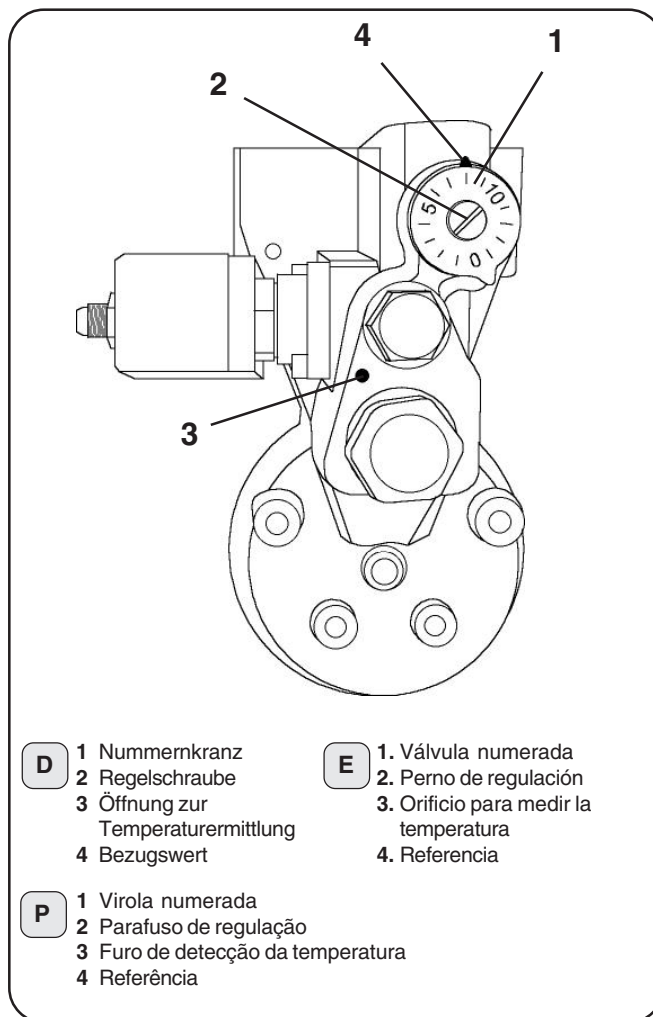
Empezando con la máquina fría, antes de que el grupo se establezca a la temperatura establecida, hay que esperar unos 60 minutos (sin dejar erogar agua del grupo).

Para variar la temperatura del grupo se utiliza la válvula, provista de una escala graduada dividida en 15 sectores:

- para reducir la temperatura: gire el perno de regulación (2) en sentido horario (números bajos).
- para aumentar la temperatura: gire el perno de regulación (2) en sentido antihorario (números altos);

Girando el perno de regulación, el grupo tarda unos 10 minutos antes de estabilizarse en la nueva temperatura.

**N.B.:** en el caso de operaciones incorrectas, para restablecer las condiciones de inicio, como son suministradas por Faema, cierre todos los pernos de regulación (2) hasta el punto de parada 0 y luego coloque el perno en la regulación 8 de la válvula numerada.



### P GRUPO COM VÁLVULA DE REGULAÇÃO DA TEMPERATURA

O grupo de distribuição da máquina de café E92 Elite foi dotado de uma válvula de regulação da temperatura, que permite variar a o interruptor térmico do grupo sem ter que intervir sobre o estrangulamento (ver desenho anexo).

Deste modo é possível variar a temperatura da água para a produção do café, de um mínimo de cerca 70 °C até um máximo de cerca 107 °C. Partindo da máquina fria, antes que o grupo se estabeleça à temperatura pré-estabelecida, é necessário aguardar cerca de 60 minutos (sem deixar distribuir água através do grupo).

Para variar a temperatura do grupo intervem-se sobre a válvula, dotada de escala graduada, dividida em 15 sectores:

- para reduzir a temperatura: rodear o parafuso de regulação (2) em sentido horário (números baixos).
- Para aumentar a temperatura: rodear o parafuso de regulação (2) em sentido contrário aos ponteiros do relógio (números altos).

Rodeando o parafuso de regulação, o grupo emprega cerca 10 minutos antes de se estabilizar na nova temperatura.

**N.B.:** em caso de operações erradas, para restabelecer as condições de partida, como fornecidas pela Faema, fechar completamente o parafuso de regulação (2) até ao ponto de paragem 0 e, a seguir, reposicionar o parafuso sobre a regulação 8 da virola numerada.

## Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

### I ALLINEAMENTO SENSORE DI TEMPERATURA

**N.B.:** da eseguire solo nel caso di sostituzione del sensore o della scheda elettronica.

Installare il manometro di controllo della pressione caldaia sulla lancia vapore.

Estrarre il cassetto elettrico operando come indicato nel capitolo "SMONTAGGIO".

Premere gli interruttori (1) e (1a).

Attendere lo spegnimento della spia inserimento resistenze (3).

Agire sul trimmer (A) posto sulla scheda elettronica affinché sul display si legga lo stesso valore riscontrato sul manometro.

### F ALIGNEMENT DU CAPTEUR DE TEMPERATURE

**N.B. :** à n'effectuer qu'en cas de remplacement du capteur ou de la fiche électronique.

Installer le manomètre de contrôle de la pression de la chaudière sur la lance de la vapeur.

Enlever le tiroir électrique en suivant les instructions reportées au chapitre "DEMONTAGE".

Brancher les interrupteurs (1) et (1a).

Attendre que le témoin lumineux introduction des résistances (3) s'éteigne.

Agir sur le trimmer (A) placé sur la fiche électronique de manière à pouvoir lire sur le display la même valeur qui apparaît sur le manomètre.

### D GENAU POSITIONIERUNG DES TEMPERATURFÜHLERS

**Zu beachten:** Die Positionierung des Temperaturfühler braucht nur bei einem Austausch des Fühlers oder der Elektronikarte vorgenommen werden.

Installieren Sie den Druckmesser zur Kontrolle des Heizkesseldrucks auf dem Rohr zur Wasserdampfabgabe.

Ziehen Sie den Einschub der elektrischen Baugruppen aus dem Gerät, indem Sie wie im Kapitel 'DEMONTAGE' beschrieben vorgehen.

Drücken Sie die Tasten (1) und (1a).

Warten Sie ab, bis daß die Kontrolleuchte zur Zuschaltung der Heizelemente (3) erlischt.

Stellen Sie den auf der Elektronikarte installierten Regler (A) so ein; daß auf der Anzeige der auf dem Druckmesser abgelesene Wert erscheint.

### E REGULACIÓN DEL SENSOR DE LA TEMPERATURA

**NOTA:** se tiene que realizar sólo en el caso de sustitución del sensor o de la tarjeta electrónica.

Instalar el manómetro de control de la presión de la caldera en el tubo del vapor.

Quitar la caja eléctrica como se ha indicado en el apartado "DESMONTAJE".

Pulse los interruptores (1) y (1a).

Esperar a que se apague el indicador luminoso de activación de las resistencias (3).

Utilizar el trimmer (A) situado en la tarjeta electrónica para que se lea en el visualizador el mismo valor que el del manómetro.

### GB TEMPERATURE SENSOR ALIGNMENT

**N.B. To be performed only upon substitution of the sensor or the electronic card.**

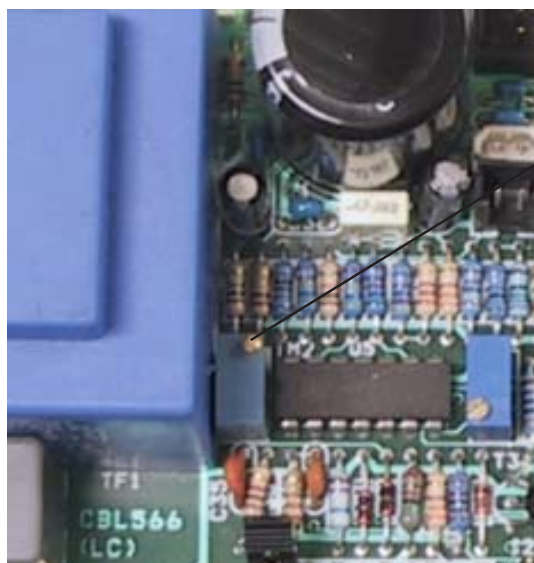
Install the boiler pressure control gauge on the steam nozzle.

Remove the electric drawer as indicated in the chapter "DISASSEMBLY".

Press switches (1) and (1a).

Wait until the heating element insertion pilot light (3) switches off.

Adjust the trimmer (A) located on the electronic card until the same display reads the same value as that of the gauge.



### P ALINHAMENTO DO SENSOR DE TEMPERATURA

**N.B.:** a executar apenas no caso de substituição do sensor ou da ficha electrónica.

Instalar o manómetro de controle da pressão da caldeira sobre a lança vapor.

Extrair a gaveta eléctrica, actuando conforme indicado no capítulo "DESMONTAGEM".

Carregar nos interruptores (1) e (1a).

Aguardar a desligação do indicador de inserimento resistência (3).

Utilizar o trimmer (A) colocado na ficha electrónica para que no mostrador se leia o mesmo valor detectado sobre o manómetro.

## Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

### I POSIZIONAMENTO DIP-SWITCH

**N.B.: operazioni da eseguire a macchina spenta.**

Estrarre il cassetto elettrico operando come indicato nel capitolo "SMONTAGGIO".

Agire sui DIP-SWITCH (A) per impostare la modalità di utilizzo della macchina, vedi tabella a fianco riportata.

#### POSIZIONE JUMPERS

Entrambi i jumpers (J1 e J2) devono essere inseriti nelle rispettive posizioni.

### GB DIP-SWITCH POSITIONING

**N.B. these operations must be performed with the machine switched off.**

Remove the electric drawer as indicated in the chapter "DISASSEMBLY".

Adjust the DIP-SWITCH (A) to set the utilization mode of the machine.

See the table herebelow.

#### JUMPER POSITION

Both jumpers (J1 and J2) must be inserted in their respective positions.

### F MISE EN PLACE DIP-SWITCH

**N.B. : ces opérations ne doivent être faites que lorsque l'appareil est éteint.**

Enlever le tiroir électrique en suivant les instructions reportées au chapitre "DEMONTAGE".

Agir sur les DIP-SWITCH (A) pour déterminer le mode d'utilisation de la machine. Voir tableau reporté ci-après.

#### POSITION JUMPERS

Les jumpers (J1 et J2) doivent tous deux être branchés dans leurs positions respectives

### D EINSTELLUNG DER DIP-SWITCH-SCHALTER

**Zu beachten: Die Einstellung der Dip-Switch-Schalter muß bei abgeschaltetem Gerät vorgenommen werden.**

Ziehen Sie den Einschub der elektrischen Baugruppen aus dem Gerät, indem Sie wie im Kapitel 'DEMONTAGE' beschrieben vorgehen.

Beziehen Sie sich hinsichtlich der Einstellung der Dip-Switch-Schalter zur Selektion der gewünschten Betriebsart auf die nebenstehende Tabelle.

#### POSITION ÜBERBRÜCKUNGSKLEMMEN (JUMPERS)

Beide Überbrückungsklemmen (Jumpers, J1 und J2) müssen auf die jeweils vorgesehenen Positionen gesteckt werden.

### E COLOCACIÓN DEL DIP-SWITCH


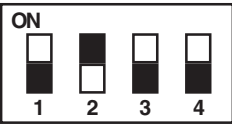

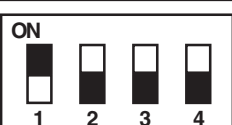
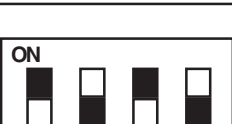
**NOTA: operaciones que hay que efectuar con la máquina apagada.**

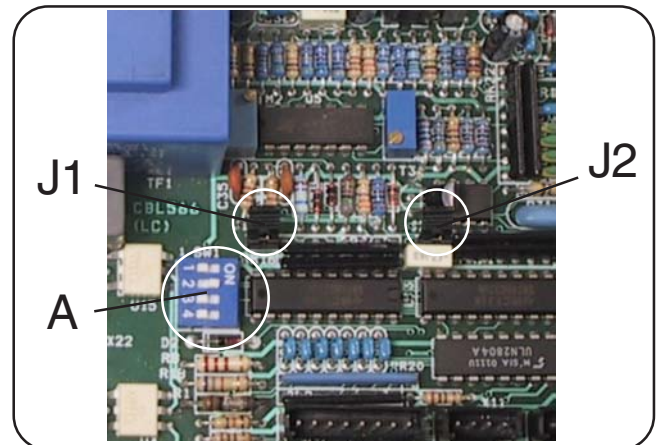
Quitar la caja eléctrica como se ha indicado en el apartado "DES-MONTAJE".

Por medio del DIP-SWITCH (A) establecer la modalidad de empleo de la máquina, véase la tabla mostrada a continuación.

#### POSICIÓN JUMPERS

Ambos jumpers (J1 y J2) se tienen que introducir en las respectivas posiciones.

DIP-SWITCH	MODALITA' - MODE MODALITES - BETRIEBSART MODALIDAD - MODALIDADE
	<b>UTENTE - USER USAGER - BENUTZER USUARIO - UTILIZADOR</b>
	<b>TECNICO - TECHNICIAN TECHNIICIEN - MONTEUR TÉCNICO - TÉCNICO</b>
	<b>CONTABILITA' - ACCOUNTING COMPTABILITE' - BUCHHALTUNG CONTABILIDAD - CONTABILIDADE</b>
	<b>COMPUTER - COMPUTER COMPUTER - COMPUTER COMPUTER - COMPUTADOR</b>
	<b>CASSA CENTRALIZZATA CENTRAL CASH DESK CAISSE CENTRALISEE ZENTRAALKASSE CAJA CENTRALIZADA CAIXA CENTRALIZADA</b>



### P POSICIONAMENTO DIP-SWITCH

**N.B.: operações a realizar com a máquina desligada.**

Extrair a gaveta eléctrica, actuando conforme indicado no capítulo "DESMONTAGEM".

Actuar sobre o DIP-SWITCH (A) para configurar a modalidade de utilização da máquina. Ver tabela ao lado.

#### POSIÇÃO DOS JUMPERS

Ambos os jumpers (J1 e J2) devem ser inseridos nas respectivas posições.

## Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

### I REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY

Estrarre il cassetto elettrico operando come indicato nel capitolo "SMONTAGGIO".

Agire sul trimmer (A) posto sulla scheda elettronica affinché sul display si leggano i messaggi in modo chiaro.

### GB DISPLAY CONTRAST SETTING

Remove the electric drawer as indicated in the chapter "DISASSEMBLY".

Adjust trimmer (A) located on the electronic card until the messages may be clearly read on the display.

### F REGLAGE DU CONTRASTE DU DISPLAY

Enlever le tiroir électrique en suivant les instructions reportées au chapitre "DEMONTAGE".

Agir sur le trimmer (A) placé sur la fiche électronique afin de pouvoir lire clairement les messages qui apparaissent sur le display.

### D EINSTELLUNG DES KONTRASTS DER ANZEIGE

Ziehen Sie den Einschub der elektrischen Baugruppen aus dem Gerät, indem Sie wie im Kapitel 'DEMONTAGE' beschrieben vorgehen.

Stellen Sie den auf der Elektronikarte installierten Reger (A) so ein, daß die Meldungen auf der Anzeige in gutem Kontrast abgebildet werden und gut abgelesen werden können.

### E REGULACIÓN DEL CONTRASTE DEL VISUALIZADOR

Quitar la caja eléctrica como se indica en el apartado "DESMONTAJE".

Utilizar el trimmer (A) situado en la tarjeta electrónica para que se lean los mensajes claramente en el visualizador.

### P REGULACIÓN DEL CONTRASTE DEL VISUALIZADOR

Extrair a gaveta eléctrica actuando conforme indicado no capítulo "DESMONTAGEM".

Utilizar o trimmer (A) colocado sobre a ficha electrónica para que sobre o mostrador se leiam as mensagens de modo claro.





## Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico

### I LEGENDA

- 1 = Interruttore generale
- 1a = Interruttore inserimento resistenze caldaia
- 2 = Spia luminosa macchina accesa
- 3 = Spia luminosa inserimento resistenze caldaia
- 4 = Spia luminosa (livello) carico acqua in caldaia
- 5 = Spie luminose scaldatozze acceso
- 6 = Pulsante scaldatozze
- 7 = Lettore chiavi di programmazione
- 13 = Pulsantiera acqua calda
- 15 = Display pubblicitario
- 15Idp = Interruttore display pubblicitario
- 15Tdp = Trasformatore display pubblicitario
- 16 = Pulsante latte (vapore \*)
- 24 = Manopola rubinetto gas (\*)
- 37 = Tastiera di programmazione
- 38 = Scheda display
- 39 = Dip-switch
- 40 = Allineamento pressione caldaia
- 41 = Scheda elettronica
- 42 = Pulsantiera gruppo destro
- 43 = Pulsantiera gruppo sinistro
- 44 = Sonda autolivello
- 45 = Elettrovalvola livello
- 46 = Elettrovalvola gruppo 1
- 47 = Elettrovalvola gruppo 2
- 48 = Elettrovalvola acqua calda
- 49 = Elettrovalvola cappuccinatore (vapore\*)
- 50 = Motore pompa
- 51 = Condensatore pompa
- 52 = Termostato scaldatozze
- 53 = Resistenza scaldatozze
- 55 = Resistenze caldaia
- 56 = Led turbinette
- 57 = Protettore termico caldaia
- 58 = Turbinetta
- 59 = Fusibili pompa (\*)
- 60 = Sensore temperatura caldaia
- 61 = Filtro antisturbo
- 62 = Elettrovalvola vapore
- 63 = Termocoppia vapore
- 64 = Teleruttore
- 65 = Elettrovalvola acqua fredda
- 85 = Elettrovalvola gruppo 3
- 86 = Elettrovalvola gruppo 4
- 87 = Pulsantiera gruppo centrale sx
- 88 = Pulsantiera gruppo centrale dx
- 89 = Accenditore gas
- 92 = F4 Fusibile pompa
- 93 = F1 Fusibile trasformatore

I componenti -\* sono applicati solo su alcune configurazioni di prodotti.

### GB LEGEND

- 1 = Main switch
- 1a = Boiler heat resistance switch
- 2 = Machine pilot light on
- 3 = Boiler resistance insertion pilot light on
- 4 = Boiler water fill (level) pilot light on
- 5 = Cupwarmer pilot light on
- 6 = Cupwarmer button
- 7 = Programming keys reader
- 13 = Hot water button board
- 15 = Ad display
- 15Idp = Ad display switch
- 15Tdp = Ad display transformer
- 16 = Milk button (steam\*)
- 24 = Gas tap (\*)
- 37 = Programming control panel
- 38 = Display board
- 39 = Dip-switch
- 40 = Boiler pressure aligner
- 41 = Main electronic board
- 42 = Right group button board
- 43 = Left group button board
- 44 = Level probe
- 45 = Level solenoid valve
- 46 = Group 1 solenoid valve
- 47 = Group 2 solenoid valve
- 48 = Hot water solenoid valve
- 49 = Cappuccino maker solenoid valve (steam\*)
- 50 = Pump motor
- 51 = Pump capacitor
- 52 = Cup-heater thermostat
- 53 = Cup-heater heating element
- 55 = Boiler heating element
- 56 = Turbine led
- 57 = Boiler thermal cut-out
- 58 = Turbine
- 59 = Pump fuses (\*)
- 60 = Boiler temperature sensor
- 61 = RFI filter
- 62 = Steam solenoid valve
- 63 = Steam Thermocouple
- 64 = Contactor
- 65 = Cold water solenoid valve
- 85 = Group 3 solenoid valve
- 86 = Group 4 solenoid valve
- 87 = Left centre group push-button panel
- 88 = Right centre group push-button panel
- 89 = Gas lighter
- 92 = F4 Pump fuse
- 93 = F1 Transformer fuse

Items marked - \* - are fitted in some product configurations only.

### F LEGENDA

- 1 = Interrupteur général
- 1a = Interrupteur branchement résistance chaudière
- 2 = Voyant lumineux machine allumée
- 3 = Voyant lumineux branchement résistance chaudière
- 4 = Voyant lumineux (niveau) charge d'eau dans la chaudière
- 5 = Voyants lumineux chauffe-tasses allumés
- 6 = Bouton poussoir chauffe-tasses
- 7 = Lecteur de clés de programmation
- 13 = Tableau eau chaude
- 15 = Ecran publicitaire
- 15Idp = Interrupteur écran publicitaire
- 15Tdp = Transformateur écran publicitaire
- 16 = Bouton poussoir lait (vapeur \*)
- 24 = Poignée robinet de gaz (\*)
- 37 = Clavier de programmation
- 38 = Fiche display
- 39 = Dip-switch
- 40 = Alignement pression chaudière
- 41 = Fiche électronique
- 42 = Tableau du groupe droit
- 43 = Tableau du groupe
- 44 = Sonde niveau automatique
- 45 = Electrovalve niveau
- 46 = Electrovalve groupe 1
- 47 = Electrovalve groupe 2
- 48 = Electrovalve eau chaude
- 49 = Electrosoupape "cappuccinateur" (vapeur \*)
- 50 = Moteur pompe
- 51 = Condensateur pompe
- 52 = Thermostat chauffe-tasses
- 53 = Résistance chauffe-tasses
- 55 = Résistances chaudière
- 56 = Led petites turbines
- 57 = Protecteur thermique chaudière
- 58 = Petite turbine
- 59 = Fusibles pompe (\*)
- 60 = Capteur température chaudière
- 61 = Filtre anti-bruits
- 62 = Electrovalve vapeur
- 63 = Thermocouple vapeur
- 64 = Télérupteur
- 65 = Electrovalve eau froide
- 85 = Electrovalve groupe 3
- 86 = Electrovalve groupe 4
- 87 = Tableau à poussoirs groupe central gauche
- 88 = Tableau à poussoirs groupe central droit
- 89 = Allumeur gaz
- 92 = F4 Fusible pompe
- 93 = F1 Fusible transformateur

Les détails - \* - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

# Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico

## D LEGENDE

- 1 = Hauptschalter
- 1a = Schalter zur Aktivierung der Wasserkesselbeheizung
- 2 = Kontrolleuchte „Maschine ein“
- 3 = Kontrolleuchte „Wasserkesselbeheizung ein“
- 4 = Kontrolleuchte „Wasserstand in Heizkessel“
- 5 = Kontrollleuchten „Tassenvorwärmer ein“
- 6 = Taste „Tassenvorwärmer“
- 7 = Lesegerät Programmierschlüssel
- 13 = Drucktasten Heißwasser
- 15 = Werbedisplay
- 15Idp = Taste Werbedisplay
- 15Tdp = Transformator Werbedisplay
- 16 = Taste „Milchabgabe (Dampf abgabe\*)“
- 24 = Gasregler (\*)
- 37 = Tastenfeld zur Programmierung
- 38 = Karte Anzeige
- 39 = Dip-Switch-Schalter
- 40 = Druckzuführung Heizkessel
- 41 = Elektronikarte
- 42 = Taste rechte Abgabereinheit
- 43 = Taste zwischenliegende Abgabereinheiten
- 44 = Standfühler
- 45 = Magnetventil Stand
- 46 = Magnetventil Abgabereinheit 1
- 47 = Magnetventil Abgabereinheit 2
- 48 = Magnetventil Heißwasserabgabe
- 49 = Magnetventil Cappuccinozubereitung (Dampf \*)
- 50 = Pumpenmotor
- 51 = Kondensator Pumpe
- 52 = Thermostat Tassenvorwärmer
- 53 = Heizelement Tassenvorwärmer
- 55 = Heizelemente Heizkessel
- 56 = LED Turbine
- 57 = Überhitzungsschutz Heizkessel
- 58 = Turbine
- 59 = Sicherungen Pumpe (\*)
- 60 = Temperaturfühler Heizkessel
- 61 = Entstörungsfilter
- 62 = Dampf-Magnetventil
- 63 = Dampf-Thermoelement
- 64 = Schutz
- 65 = Magnetventil Kaltwasser
- 85 = Magnetventil Abgabereinheit 3
- 86 = Magnetventil Abgabereinheit 4
- 87 = Tasten zentrale Abgabereinheit links
- 88 = Tasten zentrale Abgabereinheit rechts
- 89 = Gasanzünder
- 92 = F4 Sicherung Pumpe
- 93 = F1 Sicherung Transformator

Die mit - \* - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

## E LENDIDA

- 1 = Interruptor general
- 1a = Interruptor accionamiento resistencias caldera
- 2 = Indicador luminoso máquina encendida
- 3 = Indicador luminoso activación resistencias caldera
- 4 = Indicador luminoso (nivel) carga agua en la caldera
- 5 = Indicador luminoso caliente-tazas encendido
- 6 = Botón caliente-tazas
- 7 = Lector llaves de programación
- 13 = Botones agua caliente
- 15 = Display publicitario
- 15Idp = Interruptor display publicitario
- 15Tdp = Transformador display publicitario
- 16 = Botón leche (vapor\*)
- 24 = Mando grifo gas (\*)
- 37 = Panel mandos de programación
- 38 = Tarjeta visualizador
- 39 = Dip-Switch
- 40 = Regulación presión caldera
- 41 = Tarjeta electrónica
- 42 = Botones grupo derecho
- 43 = Botones grupo izquierdo
- 44 = Sonda autonivel
- 45 = Electroválvula nivel
- 46 = Electroválvula grupo 1
- 47 = Electroválvula grupo 2
- 48 = Electroválvula agua caliente
- 49 = Electroválvula cappuccinador (vapor\*)
- 50 = Motor bomba
- 51 = Condensador bomba
- 52 = Termostato caliente-tazas
- 53 = Resistencia caliente-tazas
- 55 = Heizelemente Heizkessel
- 56 = LED Turbine
- 57 = Überhitzungsschutz Heizkessel
- 58 = Resistencia caldera
- 59 = Led turbinas (\*)
- 60 = Protector térmico caldera
- 61 = Turbina
- 62 = Electroválvula vapor
- 63 = Termopar vapor
- 64 = Teleuptor
- 65 = Electroválvula agua fría
- 85 = Electroválvula grupo 3
- 86 = Electroválvula grupo 4
- 87 = Teclado grupo central sx
- 88 = Teclado grupo central dx
- 89 = Encendedor gas
- 92 = F4 Fusible bomba
- 93 = F1 Fusible transformador

Los detalles -\* se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

## P LEGENDA

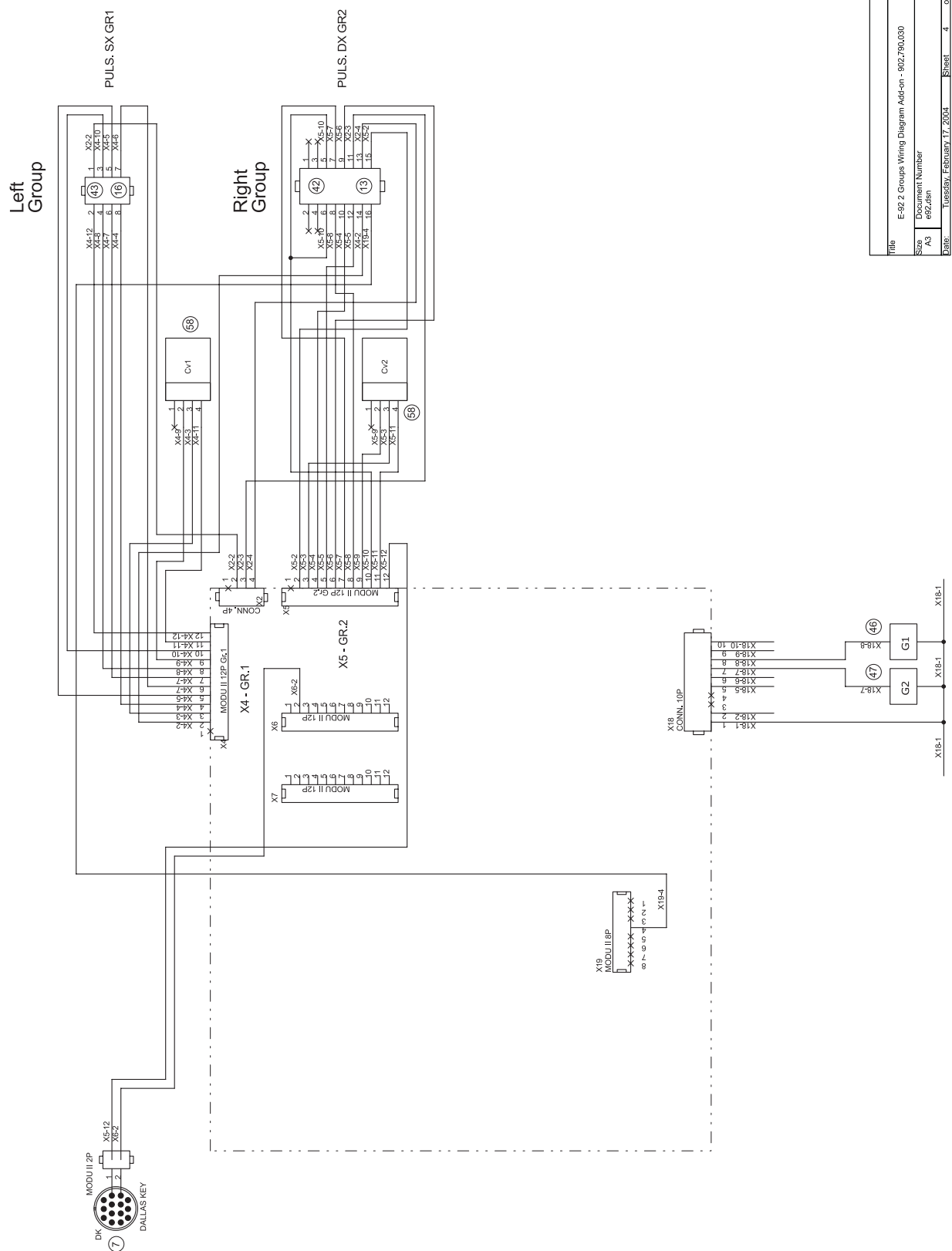
- 1 = Interruptor geral
- 1a = Interruptor de inserimento das resistências na caldeira
- 2 = Interruptor luminoso da máquina
- 3 = Interruptor luminoso de inserimento das resistências na caldeira
- 4 = Indicador luminoso (nível) de carregamento da água na caldeira
- 5 = Indicadores luminosos do aquecedor de chávénas aceso
- 6 = Botão do aquecedor das chávénas
- 7 = Leitor de chaves de programação
- 13 = Quadro de botões da água quente
- 15 = Mostrador publicitário
- 15Idp = Interruptor do mostrador publicitário
- 15Tdp = Transformador do mostrador publicitário
- 16 = Botão do leite (vapor \*)
- 24 = Manipulo da torneira do gás (\*)
- 37 = Teclado de programação
- 38 = Ficha do mostrador
- 39 = Dip-switch
- 40 = Alinhamento da pressão da caldeira
- 41 = Ficha electrónica
- 42 = Quadro de botões do grupo direito
- 43 = Quadro de botões do grupo esquerdo
- 44 = Sonda de auto-nível
- 45 = Electro-válvula nível
- 46 = Electro-válvula grupo 1
- 47 = Electro-válvula grupo 2
- 48 = Electro-válvula água quente
- 49 = Electro-válvula do preparador de cappuccino (vapor \*)
- 50 = Motor da bomba
- 51 = Condensador da bomba
- 52 = Termóstato do aquecedor de chávénas
- 53 = Resistência do aquecedor de chávénas
- 55 = Resistência da caldeira
- 56 = Led das turbinas
- 57 = Protector térmico da caldeira
- 58 = Turbina
- 59 = Fusíveis da bomba (\*)
- 60 = Sensor da temperatura da caldeira
- 61 = Filtro anti-distúrbio
- 62 = Electro-válvula do vapor
- 63 = Termopar do vapor
- 64 = Teleruptor
- 65 = Electro-válvula da água fria
- 85 = Electro-válvula grupo 3
- 86 = Electro-válvula grupo 4
- 87 = Quadro de botões do grupo central esquerdo
- 88 = Quadro de botões do grupo central direito
- 89 = Acendedor de gás
- 92 = F4 Fusível da bomba
- 93 = F1 Fusível transformador

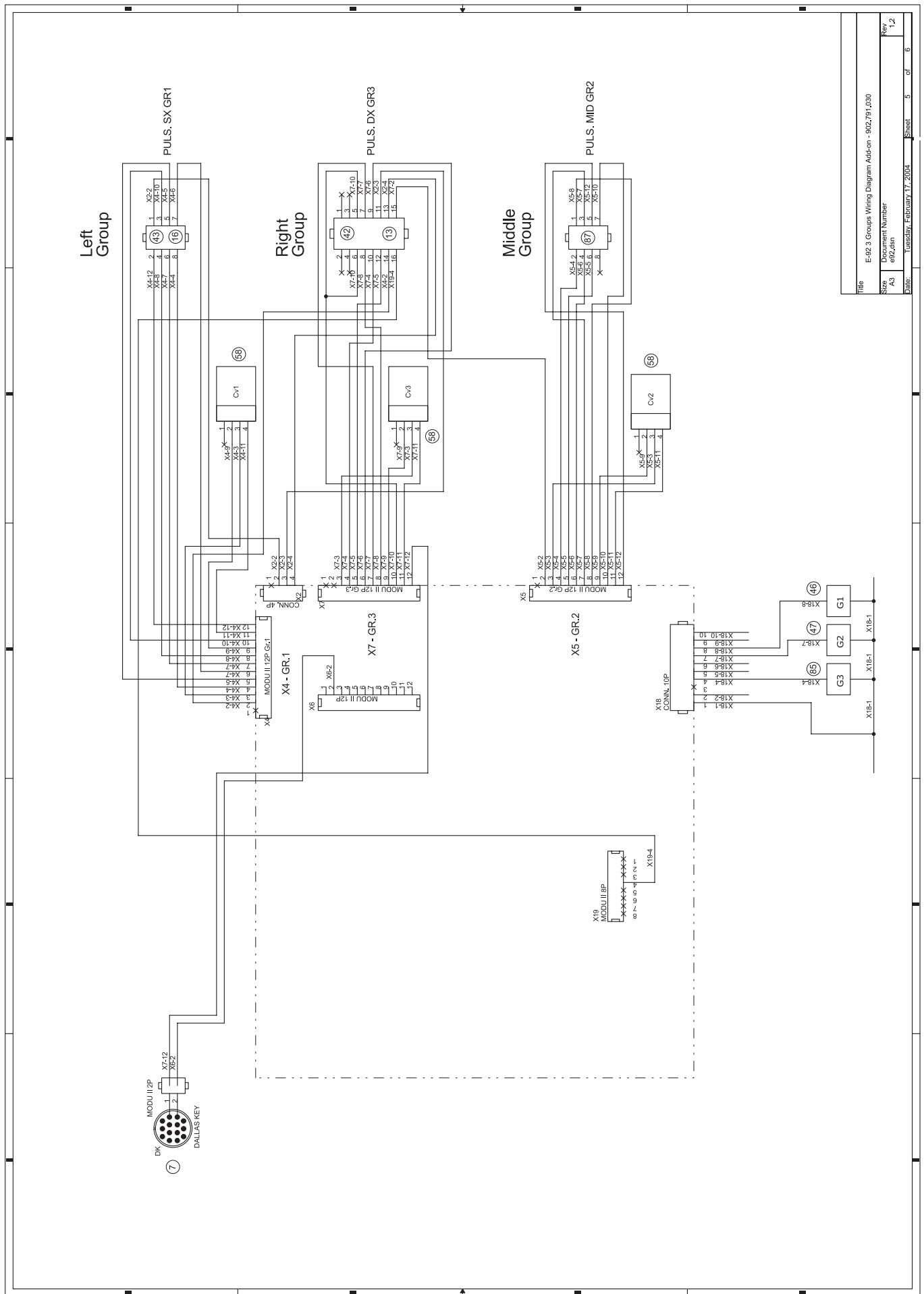
Os componentes -\* são aplicados apenas sobre algumas configurações de produtos



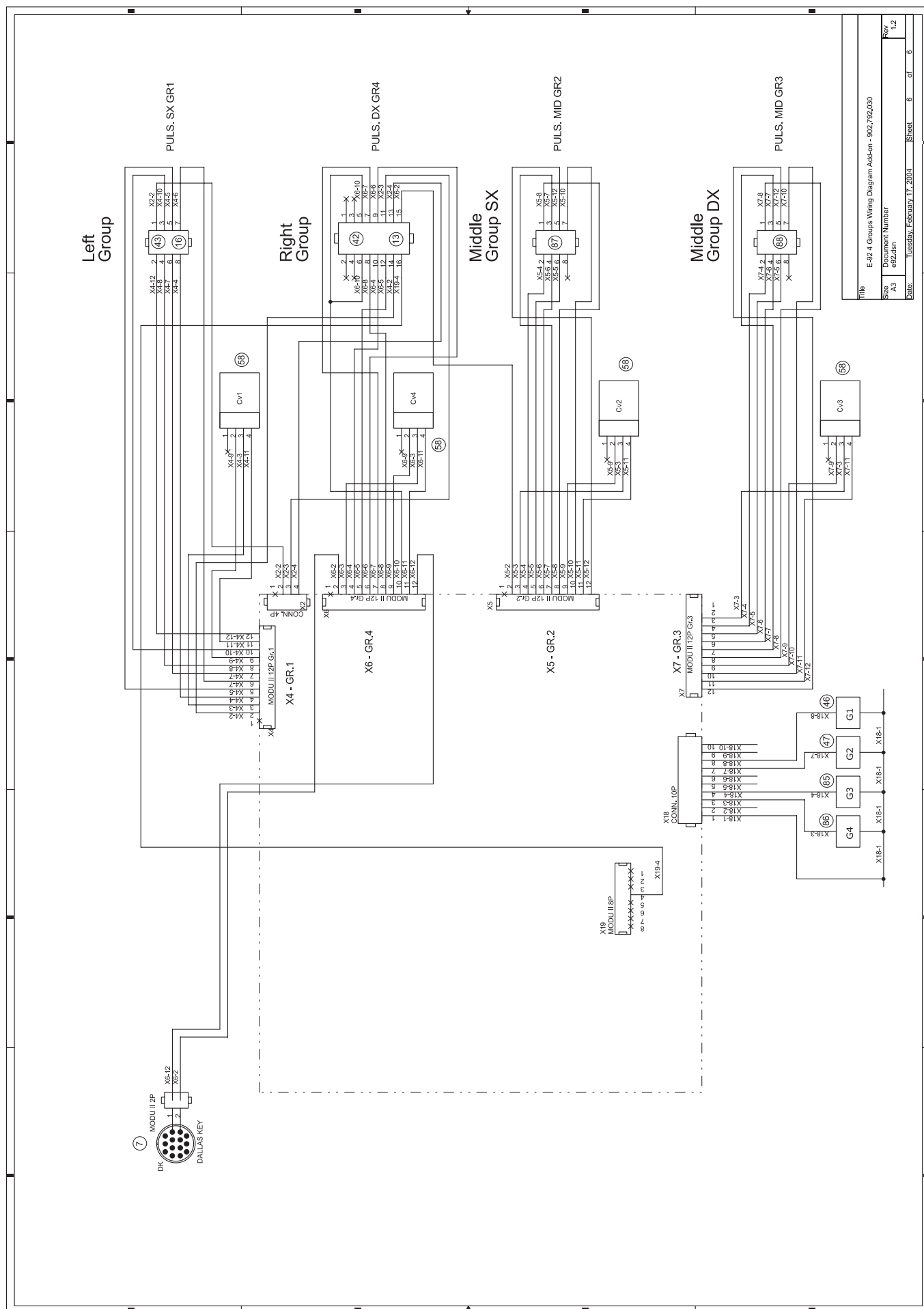








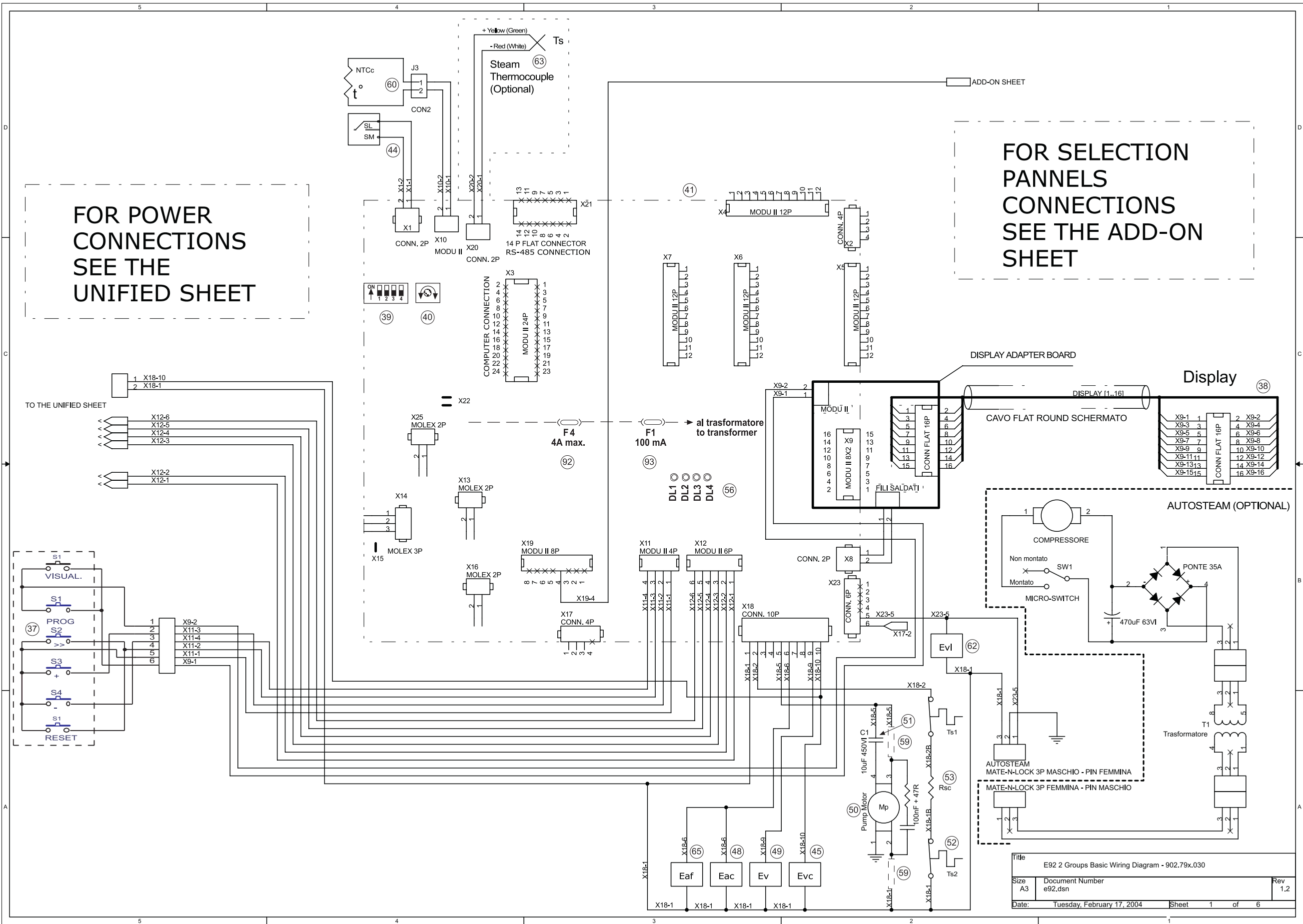
Title		E-02 3 Groups Wiring Diagram Add-on - 902.791.030			
Size	A3	Document Number	e02.001		
Rev	1.2	Date	Tuesday, February 17, 2004		
Page	5	Sheet	5	of	6

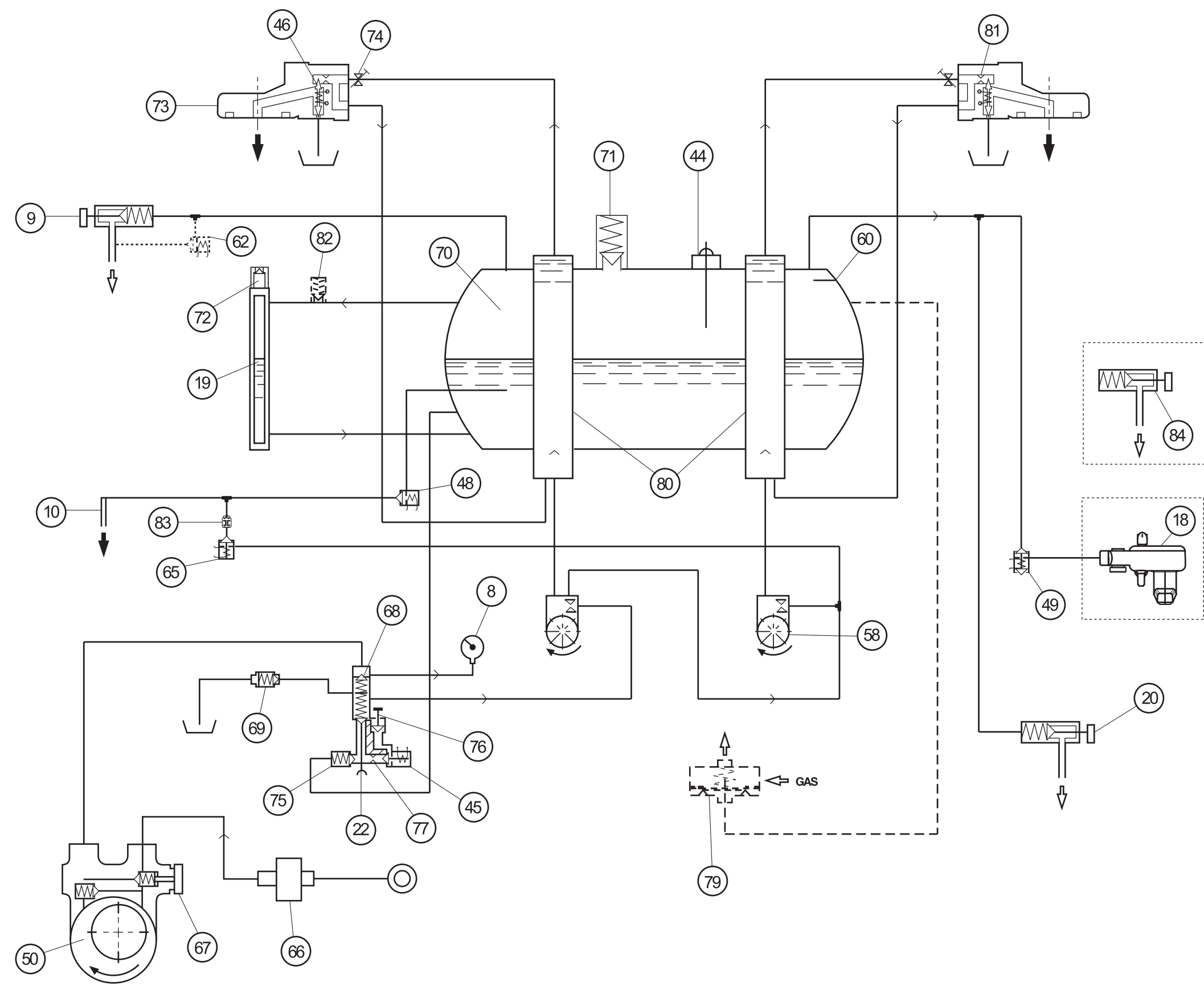






**Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico**





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

### I LEGENDA

- 8 = Manometro rete/pompa
- 9 = Lancia destra erogazione vapore
- 10 = Lancia erogazione acqua calda
- 18 = Cappuccinatore
- 19 = Indicatore livello ottico acqua in caldaia
- 20 = Lancia sinistra erogazione vapore
- 22 = Leva riempimento manuale acqua in caldaia
- 44 = Sonda autolivello
- 45 = Elettrovalvola livello
- 46 = Elettrovalvola gruppo
- 48 = Elettrovalvola acqua calda
- 49 = Elettrovalvola cappuccinatore (vapore\*)
- 50 = Motore pompa
- 58 = Turbinetta
- 60 = Sensore temperatura caldaia
- 62 = Elettrovalvola vapore
- 65 = Elettrovalvola acqua fredda
- 66 = Filtro per pompa
- 67 = Regolazione pressione pompa
- 68 = Valvola non ritorno scambiatori
- 69 = Valvola espansione
- 70 = Caldaia
- 71 = Valvola di sicurezza
- 72 = Valvola anti-depressione
- 73 = Gruppo erogatore
- 74 = Strozzatura gruppo
- 75 = Valvola non ritorno caldaia
- 76 = Perno esclusione elettrovalvola 45
- 77 = Strozzatura autolivello
- 79 = Autoregolatore gas (\*)
- 80 = Scambiatori di calore
- 81 = Iniettore gruppo
- 82 = Valvola di sicurezza (solo Spagna)
- 83 = Iniettore
- 84 = 2° Lancia sinistra erogazione vapore (\*)

### GB LEGEND

- 8 = Pump pressure gauge
- 9 = Right steam dispensing nozzle
- 10 = Hot water dispensing nozzle
- 18 = Cappuccino maker
- 19 = Optical indicator for hot water in boiler
- 20 = Left steam dispensing nozzle
- 22 = Manual lever for boiler fill
- 44 = Automatic level probe
- 45 = Level solenoid valve
- 46 = Group solenoid valve
- 48 = Hot water solenoid valve
- 49 = Cappuccino solenoid valve (steam\*)
- 50 = Pump motor
- 58 = Turbine
- 60 = Boiler temperature sensor
- 62 = Steam solenoid valve
- 65 = Cold water solenoid valve
- 66 = Pump filter
- 67 = Pump pressure regulator
- 68 = Non return valve (heat exch.)
- 69 = Expansion valve
- 70 = Boiler
- 71 = Safety valve
- 72 = Vacuum release valve
- 73 = Coffee dispenser group
- 74 = Dispenser neck
- 75 = Boiler non return valve
- 76 = Pin-tap for solenoid valve 45
- 77 = Automatic filling neck
- 79 = Gas autoregulator (\*)
- 80 = Heat exchangers
- 81 = Dispenser group injector
- 82 = Safety valve (Spain only)
- 83 = Injector
- 84 = 2<sup>nd</sup> left steam dispensing nozzle (\*)

Items marked - \* - are fitted in some product configurations only.

### F LEGENDA

- 8 = Manomètre réseau/pompe
- 9 = Lance droite débit vapeur
- 10 = Lance débit eau chaude
- 18 = Cappuccinateur
- 19 = Indicateur visuel du niveau de l'eau dans la chaudière
- 20 = Lance gauche débit vapeur
- 22 = Levier remplissage manuel de l'eau dans la chaudière
- 44 = Sonde niveau automatique
- 45 = Electrovalve niveau
- 46 = Electrovalve groupe
- 48 = Electrovalve eau chaude
- 49 = Electrovalve cappuccinateur (vapeur\*)
- 50 = Moteur pompe
- 58 = Petite turbine
- 60 = Capteur température chaudière
- 62 = Electrovalve vapeur
- 65 = Electrovalve eau froide
- 66 = Filtre pour la pompe
- 67 = Réglage de la pression de la pompe
- 68 = Valve non-retour des échangeurs
- 69 = Valve d'expansion
- 70 = Chaudière
- 71 = Valve de sécurité
- 72 = Valve anti-dépression
- 73 = Groupe de débit
- 74 = Etranglement du groupe
- 75 = Valve de non retour de la chaudière
- 76 = Pivot d'exclusion de l'électrovalve 45
- 77 = Etranglement niveau automatique
- 79 = Autorégulateur de gaz (\*)
- 80 = Echangeurs de chaleur
- 81 = Injecteur de groupe
- 82 = Valve de sécurité (uniquement pour l'Espagne)
- 83 = Injecteur
- 84 = 2° Lance gauche débit vapeur (\*)

Les détails - \* - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

I componenti \*- sono applicati solo su alcune configurazioni di prodotti.

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

### D LEGENDE

- 8 = Druckmesser Pumpe
- 9 = rechter Strahler Dampfabgabe
- 10 = Strahler Heißwasserabgabe
- 18 = Cappuccinozubereitung
- 19 = Optische Standanzeige Wasserstand in Heizkessel
- 20 = linker Strahler Dampfabgabe
- 22 = Hebel zur manuellen Füllung Wasser in Heizkessel
- 44 = Fühler automatische Standanzeige
- 45 = Magnetventil Stand
- 46 = Magnetventil Abgabereinheit
- 48 = Magnetventil Heißwasserabgabe
- 49 = Magnetventil Cappuccino-Zubereitung (Dampf\*)
- 50 = Pumpenmotor
- 58 = Turbine
- 60 = Fühler Temperatur Heizkessel
- 62 = Dampf Magnetventil
- 65 = Kaltwasser Magnetventil
- 66 = Pumpenfilter
- 67 = Einstellung Pumpendruck
- 68 = Rückschlagventil Wärmetauscher
- 69 = Überlaufventil
- 70 = Heizkessel
- 71 = Sicherheitsventil
- 72 = Entlastungsventil
- 73 = Abgabereinheit
- 74 = Drossler Abgabereinheit
- 75 = Rückschlagventil Heizkessel
- 76 = Sperrstift Magnetventil 45
- 77 = Drosselung automatische Einfüllung
- 79 = Selbstreglung Gas (\*)
- 80 = Wärmetauscher
- 81 = Injektor
- 82 = Sicherheitsventil (nur für Spanien)
- 83 = Injektor
- 84 = 2. linker Strahler Dampfabgabe (\*)

Die mit - \* - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

### E LENDYDA

- 8 = Manómetro red/bomba
- 9 = Tubo derecho erogación vapor
- 10 = Tubo erogación agua caliente
- 18 = Cappuccinador
- 19 = Indicador nivel óptico agua en la caldera
- 20 = Tubo izquierda erogación vapor
- 22 = Palanca llenado manual agua en la caldera
- 44 = Sonda autonivel
- 45 = Electroválvula nivel
- 46 = Electroválvula grupo 2
- 48 = Electroválvula agua caliente
- 49 = Electroválvula cappuccinador (vapor\*)
- 50 = Motor Bomba
- 58 = Turbina
- 60 = Sensor temperatura caldera
- 62 = Electroválvula vapor
- 65 = Electroválvula agua fría
- 66 = Filtro para bomba
- 67 = Regulación presión bomba
- 68 = Válvula de retención cambiadores
- 69 = Válvula expansión
- 70 = Caldera
- 71 = Válvula de seguridad
- 72 = Válvula anti-depresión
- 73 = Grupo erogador
- 74 = Estrangulación grupo
- 75 = Válvula de retención caldera
- 76 = Perno exclusión electroválvula 45
- 77 = Estrangulación autonivel
- 79 = Autorregulador gas (\*)
- 80 = Cambiadores de calor
- 81 = Inyector grupo
- 82 = Válvula de seguridad (sólo España)
- 83 = Inyector
- 84 = 2º Tubo izquierdo erogación vapor (\*)

Los detalles \*- se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

### P LEGENDA

- 8 = Manómetro rede/bomba
- 9 = Lança direita de distribuição do vapor
- 10 = Lança de distribuição da água quente
- 18 = Preparador de cappuccino
- 19 = Indicador de nível óptico de água na caldeira
- 20 = Lança esquerda de distribuição do vapor
- 22 = Alavanca de enchimento manual da água na caldeira
- 44 = Sonda de auto-nível
- 45 = Electro-válvula nível
- 46 = Electro-válvula grupo
- 48 = Electro-válvula da água quente
- 49 = Electro-válvula do preparador de cappuccino (vapor\*)
- 50 = Motor da bomba
- 58 = Turbina
- 60 = Sensor da temperatura da caldeira
- 62 = Electro-válvula do vapor
- 65 = Electro-válvula da água fria
- 66 = Filtro para bomba
- 67 = Regulação da pressão da bomba
- 68 = Válvula de não retorno dos permutadores
- 69 = Válvula de expansão
- 70 = Caldeira
- 71 = Válvula de segurança
- 72 = Válvula anti-depressão
- 73 = Grupo de distribuição
- 74 = Estrangulamento do grupo
- 75 = Válvula de não retorno da caldeira
- 76 = Pino de exclusão da electro-válvula 45
- 77 = Estrangulamento auto-nível
- 79 = Auto-regulador do gás (\*)
- 80 = Permutadores de calor
- 81 = Injetor do grupo
- 82 = Válvula de segurança (só para Espanha)
- 83 = Injetor
- 84 = 2ª Lança esquerda de distribuição do vapor (\*)

Os componentes "\*" – são aplicados apenas sobre algumas configurações de produtos

I

FAEMA S.p.A.  
Via Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy  
Tel. .. 39 2 90.04.81  
Fax ..39 2 90.54.818  
www.faema.it

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 Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy  
Tel: +39-2-90.04.81  
Fax: +39-2-90.54.818  
www.faema.it

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 Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy  
Tel: +39-2-90.04.81  
Fax: +39-2-90.54.818  
www.faema.it

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 dues 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  
Tous droits réservés

D

FAEMA S.p.A.  
Via Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy  
Tel: +39-2-90.04.81  
Fax: +39-2-90.54.818  
www.faema.it

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 Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy  
Tel: +39-2-90.04.81  
Fax: +39-2-90.54.818  
www.faema.it

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 progreso 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 Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy  
Tel: +39-2-90.04.81  
Fax: +39-2-90.54.818  
www.faema.it

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 línea:

**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.