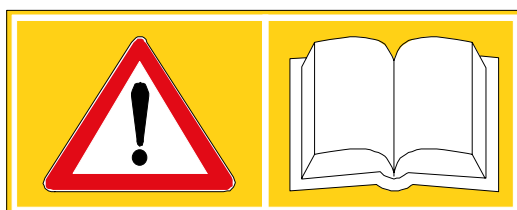


BRASILIA

Made in Italy

Mini Classic

**MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG**



**ATTENZIONE: LEGGERE LE ISTRUZIONI
CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS
ACHTUNG : DIE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM DURCHLESEN**

COSTRUTTORE / MANUFACTURER /
HERSTELLER:

BRASILIA S.p.A. Strada Provinciale Bressana - Salice
27050 Retorbido (PV) Italia

Tel.: + 39.383.372011 Fax: + 39.383.374450
WWW: www.brasilia.it E-mail: info@brasilia.it

VERSIONE / VERSION / AUSFÜHRUNG:

Cam

TIMBRO RAPPRESENTANTE LOCALE /
LOCAL AGENT'S STAMP /
LOKALER VERTRETER (Stempel):



Rev. N.	Data	Note
0	09/2005	EMISSIONE DOCUMENTO
1	03/2006	TRADUZIONE IN TEDESCO
2	11/2006	NOTA RIEMPIMENTO SERBATOIO
3	12/2006	MODIFICHE SULLA MACCHINA - RIVISTA LA MESSA IN FUNZIONE
4	03/2007	AGGIUNTO SCHEMA ELETTRICO

INDICE

1. SICUREZZA E AVVERTENZE	3
2. INTRODUZIONE	4
3. INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTI	5
3.A. COME RIMUOVERE LA MACCHINA DALL'IMBALLO	5
3.B. DATI GENERALI COLLEGAMENTI	5
4. PROCEDURE DI FUNZIONAMENTO	6
4.A. MESSA IN FUNZIONE	6
4.B. DESCRIZIONE EROGAZIONE CAFFE'	8
4.C. EROGAZIONE ACQUA CALDA E VAPORE	8
5. PULIZIA	9
6. SMANTELLAMENTO	9
7. SCHEMA ELETTRICO	10

1. SICUREZZA E AVVERTENZE



BRASILIA S.p.A. ha preso ogni possibile precauzione per un funzionamento sicuro e un'attrezzatura efficiente. I dispositivi di sicurezza incorporati, che fanno parte della dotazione BRASILIA, mirano a proteggere gli operatori ed i tecnici autorizzati.

- **NON** far funzionare la macchina senza aver prima letto le informazioni contenute nel presente manuale. L'inosservanza di questa istruzione può causare danni all'attrezzatura, scarse prestazioni della macchina, rischi per la salute o danni personali. Il presente manuale è da considerarsi parte integrante della macchina e deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona o il costruttore. Il manuale rispetta lo stato della tecnica al momento attuale e non può essere considerato inadeguato per eventuali successivi aggiornamenti: il costruttore si riserva il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali. Le immagini, riportate nel presente manuale, sono esclusivamente esplicative e potrebbero non rispecchiare l'estetica di tutti i modelli a cui si riferiscono le istruzioni.
- **NON** far funzionare la macchina senza rispettare le regole di sicurezza in vigore nel paese d'installazione, così come le regole dettate dal comune buonsenso. Accertarsi che le operazioni di manutenzione vengano effettuate regolarmente e correttamente.
- **NON** far funzionare la macchina in assenza di collegamento di messa a terra. L'inosservanza di questa istruzione può dare luogo a scosse elettriche.
- **NON** sostituire o rimuovere le istruzioni di sicurezza ed i dati tecnici affissi direttamente sulla macchina e sull'imballo, per un'installazione ed un utilizzo corretti e sicuri.
- **NON** toccare gruppi o beccucci durante il funzionamento della macchina. Le lance devono essere maneggiate soltanto tramite apposite impugnature. Le bevande erogate e alcune parti della macchina sono calde e possono causare ustioni.
- **NON** toccare tasti o interruttori durante il ciclo di erogazione.
- **NON** rimuovere o manomettere alcun elemento della macchina e **NON** effettuare modifiche arbitrarie. Contattare il tecnico autorizzato e specializzato di zona.
- **NON** tirare il cavo di alimentazione elettrica per disinserire la spina.
- **NON** lasciare che la macchina venga usata da bambini o personale inadatto.
- **NON** esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc...).
- **NON** far funzionare la macchina se ogni sportello o pannello non è chiuso correttamente.
- **NON** inserire cucchiaini, forchette o altri utensili nelle parti interne della macchina durante il suo funzionamento.
- **NON** far funzionare la macchina in assenza d'acqua.
- **NON** ostruire le prese d'aria o le aperture di scappamento: lasciare almeno 10 cm. di spazio tra la macchina ed eventuali pareti ed almeno 5 cm su entrambi i lati, per permettere una corretta ventilazione.
- **USARE** solo caffè macinato o cialde di caffè per modelli con portafiltro dedicato.
- **USARE** solo acqua fresca di rete opportunamente addolcita (~7 gradi francesi).
- **USARE** solo ricambi originali Brasilia S.p.A.: non rispettare quest'indicazione esclude le possibilità di beneficio della garanzia e declina il costruttore o il tecnico manutentore da ogni responsabilità.
- **EFFETTUARE** le operazioni di pulizia quotidiane e settimanali raccomandate.

PULIZIA:

- **NON usare** getti d'acqua per la pulizia della macchina.
- **NON usare** detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina.
- **USARE** solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulizia costante del macinadosatore e controllo dell'usura delle macine.

ATTENZIONE: Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

PREVENZIONE SANITARIA:

Il caffè, ed i suoi eventuali ingredienti (latte, zucchero, ecc.), sono prodotti sensibili, per questo motivo devono essere prese in considerazione le seguenti operazioni per l'igiene di base. I punti che seguono possono incidere sulla qualità del prodotto finito:

- Lavare bene le mani, fino ai gomiti. Lavarle periodicamente anche durante l'arco della giornata.
- Indossare guanti di gomma in presenza di tagli o abrasioni sulla pelle.
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
- Utilizzare i detergenti consigliati.
- Conservare i prodotti detergenti in un luogo fresco e asciutto. Utilizzare secondo le istruzioni riportate sulle confezioni.
- Lasciare all'utilizzatore il tempo necessario per completare le procedure di pulizia.
- Non trascurare le operazioni di pulizia quotidiane: procedere come da sezione "PULIZIA" nel manuale per l'utilizzatore.
- Disporre le scorte in modo che vengano utilizzate prima quelle con scadenza a breve termine. Controllare sempre la data di scadenza. I prodotti non devono essere conservati all'aperto o esposti direttamente alla luce solare.

AVVERTENZE PER INSTALLATORE E MANUTENTORE:

- **BRASILIA S.p.A.** ed il tecnico manutentore declinano ogni responsabilità nei seguenti casi:
 - ▶ se la macchina viene usata in modi differenti rispetto a quelli descritti nel presente manuale
 - ▶ se non vengono rispettate le prescrizioni di sicurezza e di manutenzione
 - ▶ se non vengono utilizzati parti di ricambio originali BRASILIA.
 - ▶ se L'INSTALLATORE, o il TECNICO MANUTENTORE, non è autorizzato e specializzato.
 - ▶ se, a causa delle differenti condizioni di trasporto e/o installazione, si presentano situazioni incontrollabili o imprevedibili, nonostante L'INSTALLATORE abbia preso ogni possibile precauzione per garantire la sicurezza dell'utente. Prestare sempre la massima attenzione!

BRASILIA

- **L'INSTALLATORE o il TECNICO MANUTENTORE** devono informare il costruttore di POSSIBILI Malfunzionamenti o usi impropri che potrebbero intaccare la sicurezza originale del sistema.
- **L'apparecchio deve essere installato dove l'uso e la manutenzione sono riservate a personale qualificato.**
- **CONTROLLARE** le condizioni dei componenti e, se difettosi, fermare l'installazione e chiedere la loro sostituzione.
- **LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE** devono essere effettuate regolarmente. **La temperatura ambientale in cui svolgere le operazioni di manutenzione deve essere di minimo 5°C e massimo 30°C (gradi centigradi).**
- **VERIFICARE** che il piano, su cui verrà posizionata la macchina, non sia inclinato.
- **Posizionare la macchina su un ripiano abbastanza alto da permettere che lo scaldavvasso sia situato ad almeno 150 cm. di altezza dal pavimento**
- **RUMORE AEREO:** nel luogo di lavoro della macchina non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70dB.
- **La macchina non deve essere installata dove viene usato un getto d'acqua.**
- Se la macchina dovesse rimanere inutilizzata a lungo, scollegare il cavo dal quadro elettrico e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

AVVERTENZE D'USO:

- Riscaldare sempre la tazza risciacquandola con acqua calda: se la tazza è fredda, il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- NON caricate mai il portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Il processo di funzionamento della macchina forza l'acqua a grande pressione sul macinato. Se il contatto fra l'acqua e la polvere dura più di 20/30 secondi, il gusto della bevanda sarà sgradevole ed amaro. Questo effetto si chiama sovra-estrazione.
- Dose di caffè macinato per UN caffè espresso compresa tra i 6 e i 7 gr.
- Controllare l'usura della macine del macinadosatore.

2. INTRODUZIONE

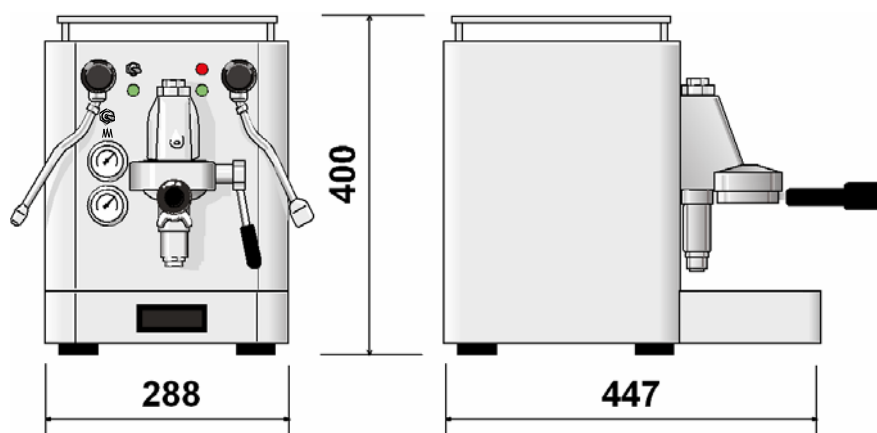
MACCHINA SEMIAUTOMATICA A CAM:

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione controllata da leva.

Carico caldaia automatico.

Filtro per uso misto con caffè macinato oppure cialda di caffè su richiesta.

- **Caldaia gruppo espresso** in inox: per contenere l'acqua calda e il vapore.
 - **Fonte di calore:** viene fornita da una resistenza elettrica immersa nell'acqua della caldaia; permette il riscaldamento dell'acqua e la produzione di vapore.
 - **Gruppo erogatore:**
 - Il gruppo di erogazione è quel componente in cui, agganciando il portafiltro (contenente caffè macinato o cialda di caffè), all'arrivo dell'acqua calda si realizzano le fasi di infusione ed erogazione delle bevande.
 - **Pompa a vibrazione:** dispositivo per il controllo della pressione.
 - **Lancia vapore:** per l'erogazione di vapore; indispensabile per montare il latte, preparare cappuccini o cioccolate, per riscaldare acqua e punch.
 - **Lancia acqua calda:** per l'erogazione di acqua; indispensabile per la preparazione di bevande calde, tè, camomilla.
 - **Strumenti di controllo:**
 - Manometri: indicano la pressione esistente in caldaia e la pressione di esercizio della pompa.
 - Pressostato: controllano la pressione e l'inserimento delle fonti di calore per mantenere costante la temperatura dell'acqua in caldaia.
- Il pressostato è già prestatato dal fornitore, l'eventuale regolazione può solo essere eseguita da personale specializzato.**
- Termostato: permettono la regolazione della temperatura.
 - Lampade spia: segnalano il carico caldaia e l'accensione delle resistenze.



Capacità Caldaia	Voltaggio	Potenza	Assorbimento	Alimentazione Idraulica
1,2 lt	V.230/50/1 V.115/60/1	1700W	A. 7,4 A. 14,8	Serbatoio capacità 2,5Lt

3. INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTI

3.A. COME RIMUOVERE LA MACCHINA DALL'IMBALLO

- 1) Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
- 2) Aprire la parte superiore dell'imballo e abbassare le linguette.
- 3) Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).
- 4) Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.
- 5) Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:
 - a) il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che non sia inclinato.
 - b) vi siano almeno 10 cm. tra il retro della macchina ed eventuali pareti, per permettere una corretta ventilazione.

3.B. DATI GENERALI COLLEGAMENTI

CIRCUITO IDRAULICO:

- L'acqua per l'erogazione del caffè, opportunamente addolcita, viene prelevata dal serbatoio e riscaldata nella caldaia.

CIRCUITO ELETTRICO:

- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico di equipaggiamento, dotato di spina.
- È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
- Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.
- È vietato utilizzare prolunghie e cavi volanti; la sede di lavoro è inevitabilmente esposta all'acqua ed all'umidità che compromettono le condizioni d'isolamento dell'impianto.
- **Verificare che l'interruttore sia in OFF e collegare il cavo (10) alla presa di corrente.**

• Interruttore generale ON/OFF:

La macchina è equipaggiata di un interruttore di potenza a due posizioni:

Posizione OFF: nessuna alimentazione a componenti interni.

Posizione ON: alimentazione componenti elettrici di funzionamento (caricamento acqua in caldaia).

• Interruttore resistenza ON/OFF:

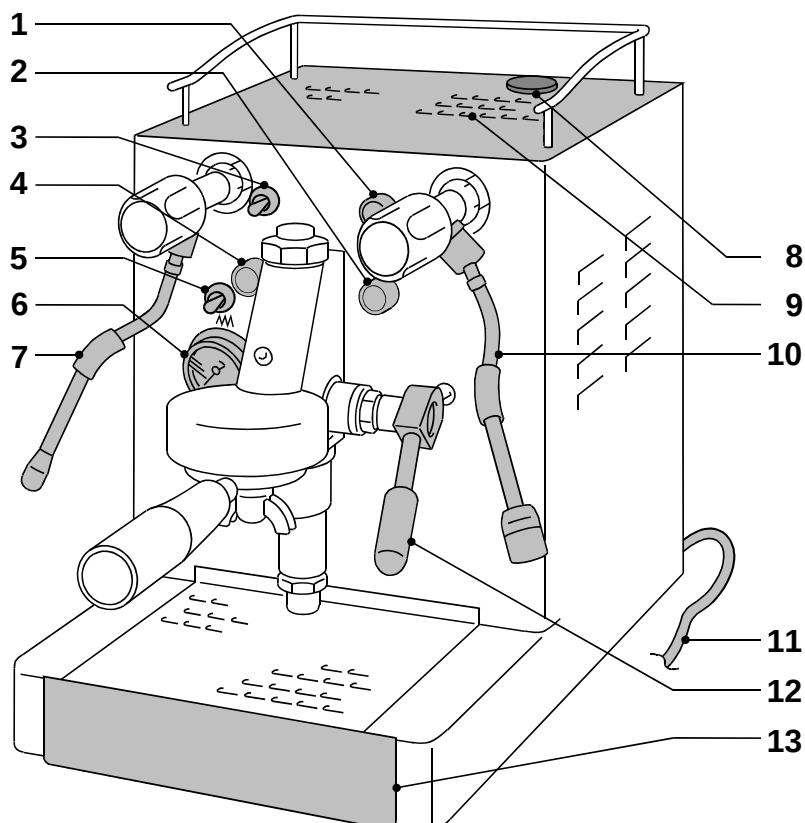
Posizione OFF resistenza spenta.

Posizione ON resistenza accesa.

Note:

- Se il **cavo di alimentazione è danneggiato**, deve essere sostituito, con uno avente le stesse caratteristiche, esclusivamente dall'installatore/manutentore autorizzato e specializzato. L'inosservanza di questa istruzione può causare danni alla macchina e dare luogo a scosse elettriche.

4. PROCEDURE DI FUNZIONAMENTO

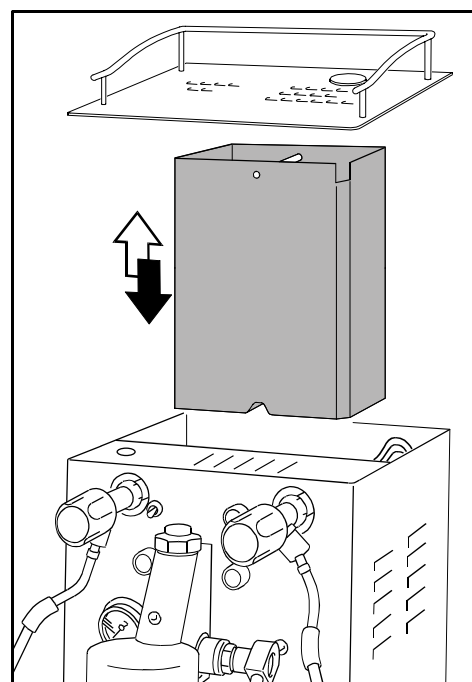


- 1 - SIA RESISTENZA (SPENTA = MACCHINA IN TEMPERATURA) "ROSSA"
- 2 - SIA AUTOLIVELLO "VERDE"
- 3 - INTERRUTTORE GENERALE ON/OFF
- 4 - SIA SEGNALE MACCHINA IN FUNZIONE "VERDE"
- 5 - INTERRUTTORE RESISTENZA ON/OFF
- 6 - MANOMETRI
- 7 - LANCIA VAPORE
- 8 - TAPPO PER FORO CARICAMENTO ACQUA
- 9 - RIPIANO SCALDATAZZE
- 10 - LANCIA ACQUA CALDA
- 11 - CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
- 12 - LEVA GRUPPO CAM
- 13 - BACINELLA RACCOLTA FONDI

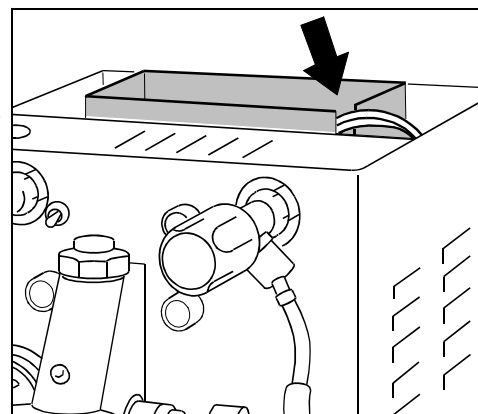
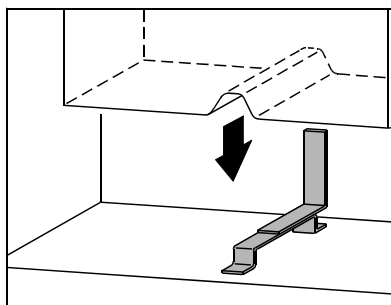
4.A. MESSA IN FUNZIONE

PRIMA MESSA IN FUNZIONE:

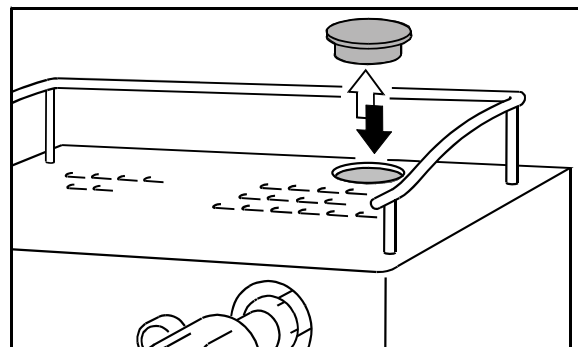
Sollevare il ripiano scaldatazze, rimuovere il serbatoio e riempirlo con acqua fredda addolcita (o acqua minerale naturale). Reinserire il serbatoio pieno d'acqua come rappresentato in figura.



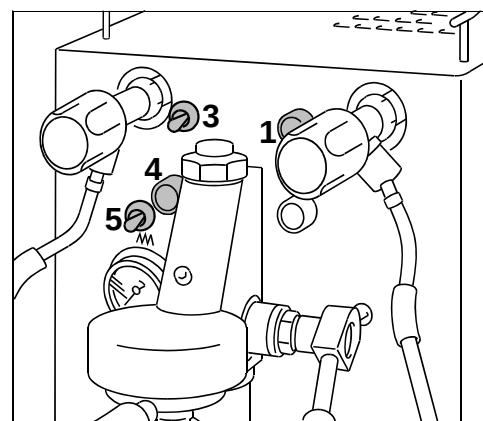
Posizionare il serbatoio ben collocato sul fermo guida e con i tubi di pescaggio inseriti nella loro sede e immersi nell'acqua. Riposizionare il ripiano scaldatazze.



Oppure utilizzare il foro posto sul ripiano scaldatazze: Togliere il tappo, riempire con acqua fredda addolcita (o acqua minerale naturale). Assicurarsi che l'acqua non fuoriesca dal serbatoio, richiudere il foro con l'apposito tappo.



Accendere la macchina spostando la levetta dell'interruttore (3) su ON ha inizio il riempimento della caldaia, la spia "verde" (4) si accende. Terminato il caricamento della pompa e non sentendo più il rumore, spostare la levetta dell'interruttore (5) su ON la spia "rossa" (1) si accende. Al raggiungimento della pressione di lavoro, la spia "rossa" (1) si spegne, aprire il rubinetto vapore per qualche secondo e poi richiuderlo. (Per l'installatore: Controllare la pressione in caldaia).



SUCCESSIVE MESSE IN FUNZIONE:

Sollevare il ripiano scaldatazze, rimuovere il serbatoio e riempirlo con acqua fredda addolcita (o acqua minerale naturale). Reinscrivere il serbatoio pieno d'acqua. Posizionare il serbatoio ben collocato sul fermo guida, con i tubi di pescaggio inseriti nella loro sede e immersi nell'acqua. Riposizionare il ripiano scaldatazze. Oppure utilizzare il foro posto sul ripiano scaldatazze: Togliere il tappo, riempire con acqua fredda addolcita (o acqua minerale naturale). Assicurarsi che l'acqua non fuoriesca dal serbatoio, richiudere il foro con l'apposito tappo. Accendere la macchina spostando la levetta dell'interruttore (3) su ON.

Nota:

Per migliorare l'estrazione del caffè, si consiglia di agire sulla leva gruppo cam per alcuni secondi (2" - 5") nel caso sia passata circa mezz'ora dall'ultima erogazione.

4.B. DESCRIZIONE EROGAZIONE CAFFÈ

1) Togliete il portafiltro dal gruppo (A) e gettate gli eventuali fondi di caffè.

2) Riempite il portafiltro con caffè macinato finemente.

Se si utilizza un macinadosatore professionale: posizionare il portafiltro nell'apposita sede alla base del macinadosatore (B) e tirando la levetta (C) una volta per un solo caffè e due volte per la doppia dose.

Attenzione: ricordatevi sempre di tirare la leva del macinadosatore fino in fondo; poi lasciatela tornare da se in posizione di riposo. Accertatevi che il macinadosatore abbia nel suo contenitore del macinato sufficiente per almeno una dose.

3) Una volta riempito il portafiltro per l'erogazione di caffè espresso pressate il caffè macinato con l'apposito pressino.

Pulite con il palmo della mano il bordo del portafiltro per eliminare l'eccesso di polvere di caffè. In questo modo sarete certi che la tenuta fra il portafiltro e la macchina sarà perfetta.

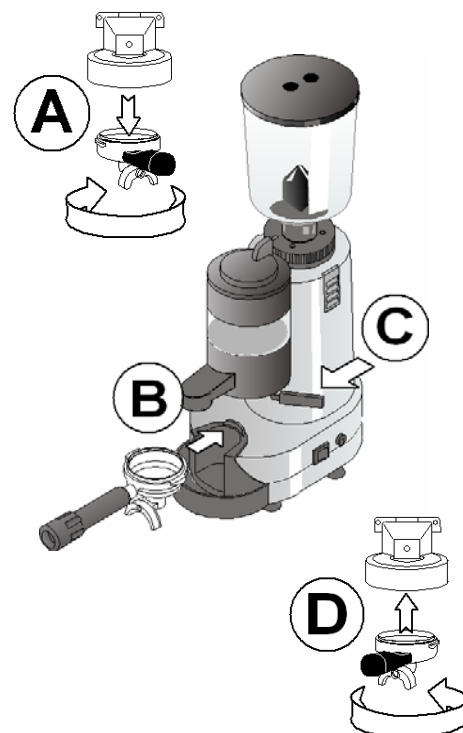
Nel caso in cui si dispone di un filtro ad uso misto, è possibile inserirvi una cialda di caffè anziché il caffè macinato.

4) Agganciate il portafiltro nel gruppo, ruotandolo fino a fissarlo (D).

Non stringete troppo, altrimenti sarà difficile da togliere dopo l'erogazione.

5) Dopo aver agganciato correttamente il portafiltro, ponete una tazza, precedentemente scaldate (~40°C), sotto il beccuccio. Utilizzare due tazze nel caso di portafiltro doppio.

6) Per iniziare l'erogazione sollevare la levetta (9) sul lato destro del gruppo fino alla posizione orizzontale. Quando l'erogazione in tazza ha raggiunto la quantità desiderata abbassare la levetta.



AVVERTENZE D'USO:

- Riscaldare sempre la tazza risciacquandola con acqua calda: se la tazza è fredda, il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- NON caricate mai il portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Il processo di funzionamento della macchina forza l'acqua a grande pressione sul macinato. Se il contatto fra l'acqua e la polvere dura più di 20/30 secondi, il gusto della bevanda sarà sgradevole ed amaro. Questo effetto si chiama sovra-estrazione.
- Dose di caffè macinato per UN caffè espresso compresa tra i 6 e i 7 gr.
- Controllare l'usura della macine del macinadosatore.

4.C EROGAZIONE ACQUA CALDA E VAPORE

- ➔ Porre una tazza, o un bicchiere, sotto la lancia di erogazione acqua o del vapore .
- ➔ Aprire il rubinetto ruotando lentamente l'apposita manopola.
- ➔ Una volta ottenuta la quantità desiderata chiudere il rubinetto.



Attenzione: Le lance sono molto calde e non bisogna toccarle finché non si saranno raffreddate. Spostare le lance solo tramite le apposite protezioni.

Pulire le lance subito dopo l'uso, per evitare la formazione d'incrostazioni, difficili da rimuovere.

Informate il cliente appena possibile del fatto che la bevanda è molto calda.

Tenete da parte il latte montato per il prossimo cappuccino.

MAI riscaldare lo stesso latte ma aggiungere sempre latte FREDDO al poco rimasto nel bricco.

NOTA: La temperatura del vapore viene regolata in base ad un determinato quantitativo di latte nel bricco. Per non riscontrare possibili variazioni della temperatura durante il normale utilizzo della macchina si consiglia di adoperare sempre il medesimo quantitativo.

5. PULIZIA

- NON usare getti d'acqua per la pulizia della macchina.

- NON usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina.

- USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.

- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).

- Pulizia costante del macinadosatore e controllo dell'usura delle macine.

ATTENZIONE: Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

PREVENZIONE SANITARIA:

Il caffè, ed i suoi eventuali ingredienti (latte, zucchero, ecc.), sono prodotti sensibili, per questo motivo devono essere prese in considerazione le seguenti operazioni per l'igiene di base. I punti che seguono possono incidere sulla qualità del prodotto finito:

- Lavare bene le mani, fino ai gomiti. Lavarle periodicamente anche durante l'arco della giornata.
- Indossare guanti di gomma in presenza di tagli o abrasioni sulla pelle.
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
- Utilizzare i detergenti consigliati.
- Conservare i prodotti detergenti in un luogo fresco e asciutto. Utilizzare secondo le istruzioni riportate sulle confezioni.
- Lasciare all'utilizzatore il tempo necessario per completare le procedure di pulizia.
- Non trascurare le operazioni di pulizia quotidiane.
- Disporre le scorte in modo che vengano utilizzate prima quelle con scadenza a breve termine. Controllare sempre la data di scadenza. I prodotti non devono essere conservati all'aperto o esposti direttamente alla luce solare.

♦ **PULIZIA SERBATOIO:** Estrarre il serbatoio, riempirlo con acqua e versarvi 3 o 4 cucchiaini di acido citrico o di aceto; lasciare questa miscela nel serbatoio finché esso sarà ben pulito. Svuotare il serbatoio, risciacquarlo sotto abbondante acqua corrente, riporlo nella sua sede e riempirlo nuovamente con acqua naturale potabile, facendo attenzione al corretto posizionamento del tubo pescante.

♦ **PULIRE ACCURATAMENTE LE LANCE** del vapore usate per riscaldare bevande subito dopo l'uso, onde evitare il formarsi di focolai di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

♦ **PULIRE DOCCETTE, GUARNIZIONI SOTTOCOPPA E GUIDE PORTAFILTRO DEI GRUPPI** erogatori con un panno/spugna.

Sciogliere filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.

Agganciare e sganciare il portafiltro al gruppo, dopo aver montato il filtro cieco, effettuando alcune erogazioni.

♦ **PULIRE BACINELLA E GRIGLIA APPOGGIATAZZE:** togliere la griglia di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia.

♦ **PULIZIA CARROZZERIA:** Usare un panno umido non abrasivo su tutte le superfici. Non usare prodotti contenenti alcool o ammoniaca che potrebbero danneggiare i componenti della macchina.

6. SMANTELLAMENTO

• La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. La pressione del circuito idraulico deve essere abbassata completamente, il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.

• Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.

• **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*).** Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

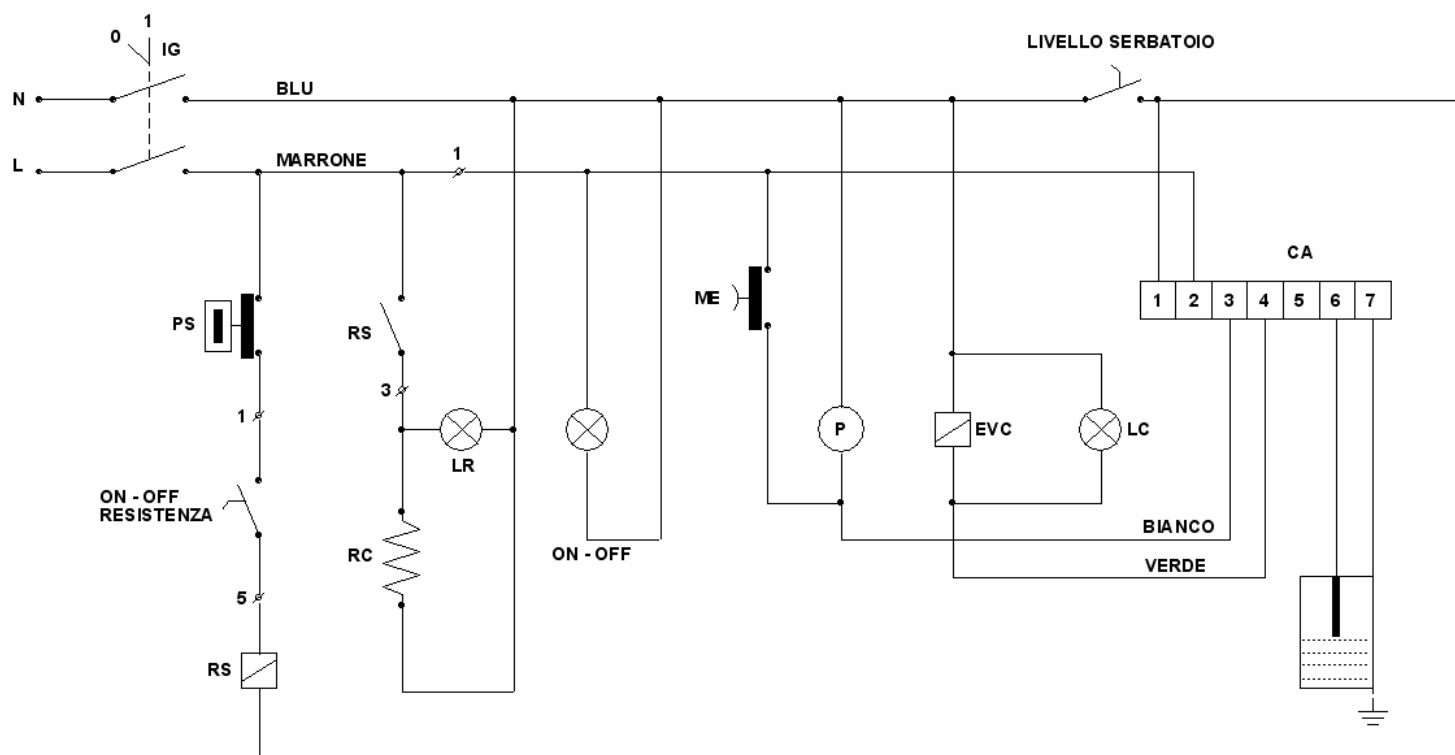
• Non disperdere nell'ambiente.

(*)



Etichetta apposta sulla macchina come identificazione della Direttiva RAEE/WEEE (2002/96/CE) sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, destinate al mercato Europeo.

7. SCHEMA ELETTRICO



IG	Interruttore generale
PS	Pressostato
RS	Relè statico
LR	Lampada resistenza
RC	Resistenza
ME	Micro erogazione
P	Pompa
EVC	Elettrovalvola caffè
LC	Lampada carico
CA	Centralina autolivello
Livello serbatoio	
Resistenza	

INDEX

1. SAFETY AND WARNING	2
2. DEFINITION	3
3. INSTALLATION AND CONNECTIONS	4
3.A. HOW TO REMOVE THE MACHINE FROM THE PACKAGE	4
3.B. GENERAL INFORMATION ON CONNECTIONS	4
4. OPERATING PROCEDURES	5
4.A. START UP	5
4.B. COFFEE DELIVERY DESCRIPTIONS	7
4.C. STEAM AND WATER DELIVERY	7
5. CLEANING	8
6. DISMANTLING	8
7. WIRING DIAGRAMS	9

1. SAFETY AND WARNING



We, at **BRASILIA**, are committed to manufacturing safe operating and serviceable equipment. The many built-in safety features that are part of all BRASILIA equipment are aimed at protecting operators and trained service technicians alike.

• **DO NOT** operate machine without reading all information given in this manual. Failure to follow this instruction may result in equipment damage, poor machine performance, health hazards, or personal injury. The manual is intended for the machine's installer and/or maintenance technician and for the machine's user.

In case of dismay or for further information, contact the local retailer or the manufacturer. This manual reflects the state of the art at the current time and cannot be considered inadequate merely because it is updated later on the basis of new developments. The manufacturer also reserves the right to modify the manual without the duty of updating earlier issues, except in exceptional cases.

The pictures, in this manual, are just explanatory and they could not reflect the aesthetics of all models described.

• **DO NOT** operate the machine without complying with all local the safety regulations in force in your country of installation as well as all the rules dictated by common sense, and ensure that routine maintenance is carried out regularly and correctly.

• **DO NOT** operate machine unless it is properly grounded. Failure to follow this instruction may result in electrocution.

• **DO NOT** replace or remove safety instructions and technical data for proper and safe installation and operation, as affixed to machine.

• **DO NOT** touch the groups, the coffee spouts or the water/steam pipes during the operation of machine (pipes must be handle only through special hand-grip); the liquids/steam delivered and the machine parts are very hot and could cause burns.

• **DO NOT** touch the keys during brewing cycle.

• **DO NOT** try to remove any mechanical parts from machine and NOT perform arbitrary modifications. Contact your local authorized service agent/technician.

• **DO NOT** pull electric power cord to disconnect machine from the wall socket.

• **DO NOT** allow machine to be used by children or incapable persons.

• **DO NOT** expose machine to outdoor environment (sun, rain, snow, etc.).

• **DO NOT** operate machine unless all service panels and access door are closed.

• **DO NOT** insert spoons, forks or any other utensil into the machine if it is switched on.

• **DO NOT** operate machine without water supply.

• **DO NOT** obstruct any air intake or exhaust openings: 4" (10 cm) minimum air space behind the machine and 2" (5 cm) space on either side.

• **DO** use only ground coffee or coffee pods for models with special filter-holder.

• **DO** use only filtered and treated fresh water, or pure drinking water (Hardness approx. 7 french degrees).

• **DO** use only original BRASILIA spare parts. Failure to follow this instruction will render any warranty, expressed or implied, or guarantees by manufacturer or authorized service agent as NULL and VOID.

• Always **PERFORM** recommended daily and cleaning operations.

CLEANING:

- **DO NOT** use water sprayers or pressurized water jets to clean machine.

- **DO NOT** use detergents containing perfumes, alcohol or ammonia either directly or indirectly (damp cloth) to clean machine.

- **USE** only disinfecting detergents suitable for crockery.

- Chemical-based detergents used for cleaning machine and/or the system should be used with care so as not to deteriorate any components or cause damage to environment when discarded.

CAUTION: Improper maintenance and cleaning, use of unfiltered water, or damage to internal parts may cause possible blockages in water flow leading to unexpected jets of hot liquid or steam. This may cause serious injury. Use CAUTION while washing and servicing machine!

SANITATIONS:

Coffee and its ingredients (sugar, milk, etc.) are sensitive products and therefore the following basic hygiene processes need to be considered. The following are factors which can affect finished product quality served to the customer:

• Wash hands past elbows. Periodically wash it also throughout the day.

• Wear rubber gloves if cuts or skin conditions exist.

• Clean all parts and components thoroughly.

• Use approved sanitizing tablets.

• Store sanitizer in a cool, dry place. Use in accordance to instructions.

• Allow employee uninterrupted time to complete the cleaning procedure.

• Do not neglect daily cleaning procedures: follow "CLEANING" instructions in the User Manual.

• Rotate stock to use older date product first (FIFO). Observe product expiry date. Product must never be stacked outside or under direct sunlight. Check the indications on the confection.

ADVISE FOR INSTALLER AND MAINTENANCE TECHNICIAN:

• **BRASILIA S.p.A.** and maintenance technician decline every responsibility in the following cases:

▶ if the machine is used for any other than its intended purposes, as described in this manual.

▶ if the recommended maintenance and cleaning procedures are NOT performed.

▶ if original BRASILIA spare parts are not used.

▶ if the INSTALLER, or MAINTENANCE TECHNICIAN, it is NOT authorized and specialized.

▶ if, despite the INSTALLER has obviously taken every possible precaution to guarantee user safety, the different installation and/or transport conditions could give rise to uncontrollable or unpredictable situations.

• **Authorized service agent** (installer or maintenance technician) must inform original manufacturer of POSSIBLE FAULT or wear which may affect the machine system's original safety.

• **The appliance must be installed in a place where only authorized personnel could perform its use and maintenance.**

BRASILIA

- **Check** the condition of the components and, should defects or faults arise, **stop the installation** and ask for their replacement.
- Regularly perform the **MAINTENANCE PROCEDURES**. The **ENVIRONMENT TEMPERATURE** while performing maintenance operations must be at least 5°C and not over 30°C.
- **Check that the shelf, on which the machine will come located, is not tilted.**
- **Place the machine on a shelf high enough to allow the cup warmer to be located at least at 150 cm. over the floor.**
- **Aerial noise: in the machine operating place the loudness level does not normally overcome 70 dB.**
- **Do not install the machine in places where jets of water are normally used.**

If the machine is NOT used for a long time, disconnect the cable to the mains line switch and close the water mains tap.

ADVICES OF USE:

- Always use heated cups: if this is cold, the abrupt temperature change of the espresso coffee will change its taste.
- Never load the filter holder without making an immediate delivery; the ground coffee would "burn" in the group and the espresso obtained would be very bitter.
- Clean regularly the dosing grinder and check the wear of the grindstones.
- The machine's operating process forces the water over the coffee at high pressure. If contact between the water and the ground coffee lasts more than 20/30 seconds, the coffee will taste unpleasant and bitter. This effect is called over-extraction.
- Ground coffee dose, for ONE espresso, between 6 and 7 g. inclusive.
- Checking the wear of the dosing grinder's grindstones.

2. DEFINITION

► **CAM SEMI-AUTOMATIC MACHINE:**

Semi-automatic espresso coffee machine with little level operation.

Automatic boiler filling.

Filter for mixed use either with ground coffee or with coffee pod upon request.

• **Boiler:** Is used to contain the hot water and steam and is made of stainless steel so that its properties do not deteriorate over the years.

• **Heat source:**

This is normally provided by an electric heating element immersed in the boiler which heat the water and provide the steam.

• **Brewing group:**

- The brewing group is the component which, when attached to the filter holder (containing the filter and the ground coffee), brews and delivers the beverages when supplied with hot water.

• **Vibration pump:** This device is used to control the pressure.

• **Steam tap:** It allows steam to be delivered to give the indispensable "froth" to the milk used for preparing cappuccino, for heating water and punches and for preparing chocolate drinks.

• **Water tap:** It allows water to be delivered for preparing hot drinks, tea and tisanes.

• **Control instruments:**

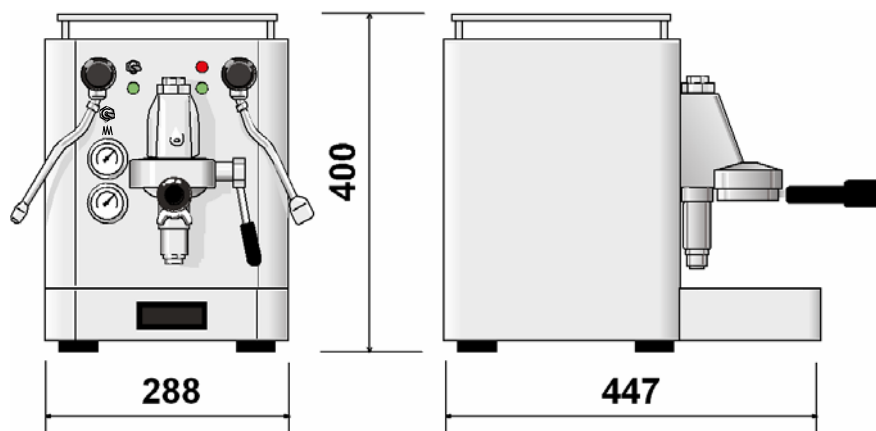
- Manometers: show the current pressure in the boiler and the pump's operating pressure.

- Pressure switch: control the pressure and the switching on of the heat sources to keep the boiler water temperature constant.

The default pressure switch calibration is done by manufacturer; any other adjustment must be performed by authorized personnel only.

- Thermostat: allow the temperature adjusting.

- Warning lights: show the boiler filling and the switching on of the heat sources.



Boiler Capacity	Tension	Power	Absorption	Hydraulic Supply
1,2 lt	V.230/50/1 V.115/60/1	1700W	A. 7,4 A. 14,8	Reservoir capacity 2,5Lt

3. INSTALLATION AND CONNECTIONS

3.A. HOW TO REMOVE THE MACHINE FROM THE PACKAGE

- 1 - Check possible damages to the package. IMMEDIATELY inform the transport agent of any possible damage.
- 2 - Pull open upper flaps of box. Fold flaps out and downward.
- 3 - Pull back cellophane wrapper. Lift machine from inside of box taking it FROM ITS BASE.
Take out accessories: manuals and equipments.
- 4 - Packing materials (cardboard, cellophane, metal staples, etc.) may cut or cause injury if not handled carefully or if used incorrectly; do not leave packaging materials accessible to children or incapable persons. Do not dispose of packing materials in the environment.
- 5 - Place machine in final location and check that:
 - a) the support cabinet is strong and stable enough, on account of the machine weight and check that is NOT tilted.
 - b) there are 4" (10 cm) minimum air space behind the machine and 2" (5 cm) space on either side.

3.B. GENERAL INFORMATION ON CONNECTIONS

HYDRAULIC SYSTEM:

- The water comes directly from the water tank and is heated in the boiler.

ELECTRIC SYSTEM:

- The machine is connected to the power mains through the supply cable with plug.
- An earthing connection is mandatory, as is the system's conformity with the regulations in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for accidents due to non-compliance with the regulations.
- Ensure that the power supply voltage (see rating plate) is the same as that of the mains supply network to be used in the place of installation.
- The use of extensions or flying connections is prohibited. The working environment is heavily exposed to water and damp which prevent the natural conditions for insulating the system.
- **Check that ON-OFF switch is in OFF and connect the supply cable (10) to the socket.**

• ON-OFF switch:

The machine is fitted with a two-position power switch:

Position OFF: no power supply to the internal components.

Position ON: power supply to the operational electric components (boiler filling with water).

• Boiler heating element ON/OFF switch:

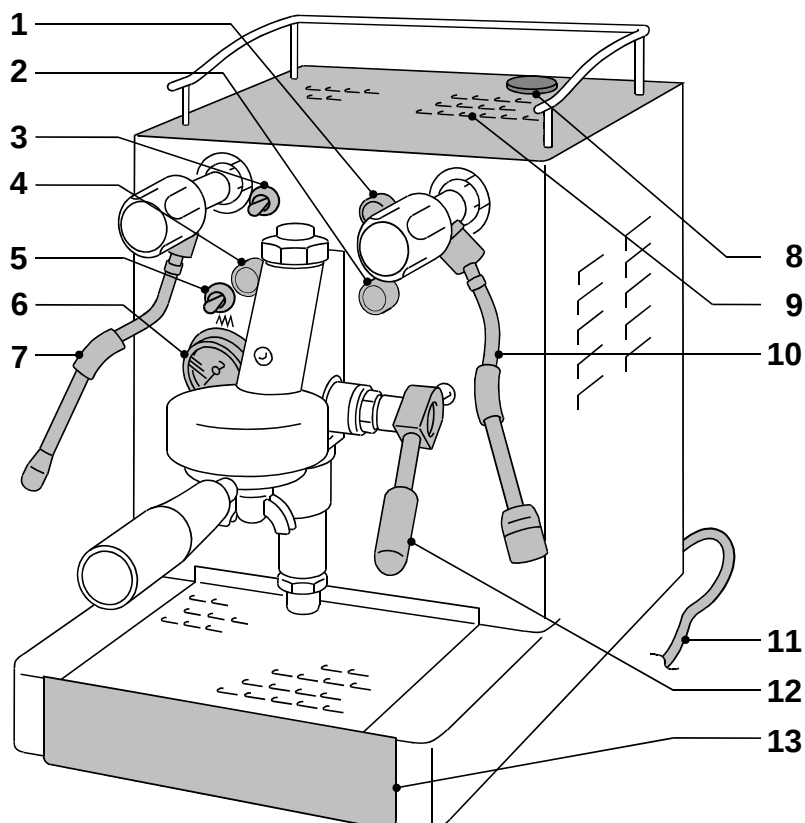
Position OFF: no power supply to the boiler heating element

Position ON: power supply to the boiler heating element

Note:

- If the SUPPLY CABLE is damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized and specialized installer/maintenance, to prevent all risks. Failure to follow this instruction may result in equipment damage, poor machine performance, or electrocution.

4. OPERATING PROCEDURES

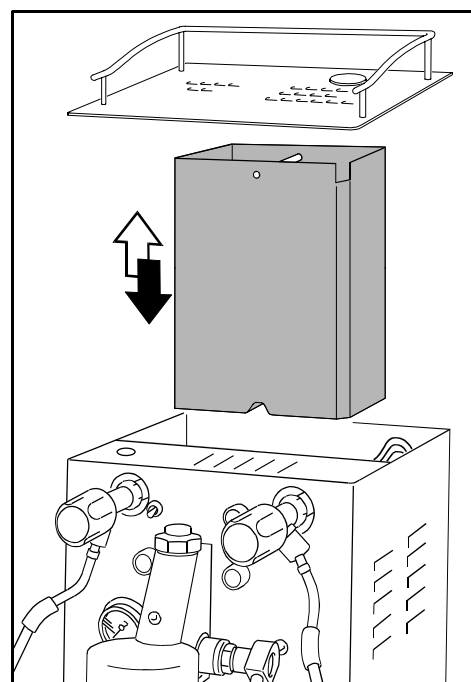


- 1 - HEATING ELEMENT WARNING LIGHT (SWITCHED OFF = MACHINE IN TEMPERATURE) "RED"
- 2 - AUTO-LEVEL WARNING LIGHT "GREEN"
- 3 - ON/OFF SWITCH
- 4 - WARNING LIGHT THAT SIGNALS THE MACHINE OPERATION "GREEN"
- 5 - BOILER HEATING ELEMENT ON/OFF SWITCH
- 6 - MANOMETERS
- 7 - STEAM PIPE
- 8 - CAP FOR HOLE TO INSPECT WATER TANK
- 9 - UPPER CUPS-WARMER
- 10 - HOT WATER PIPE
- 11 - POWER SUPPLY CABLE
- 12 - CAM GROUP LEVER
- 13 - DRAIN TRAY

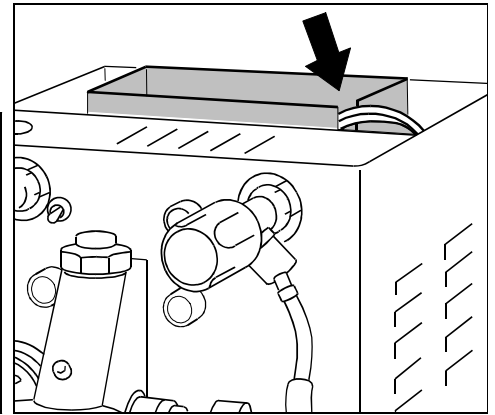
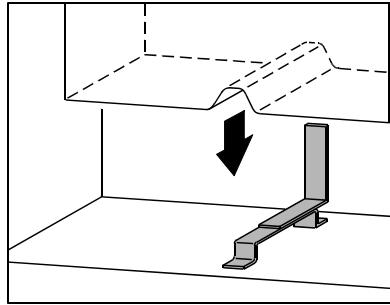
4.A. START UP

FIRST START UP:

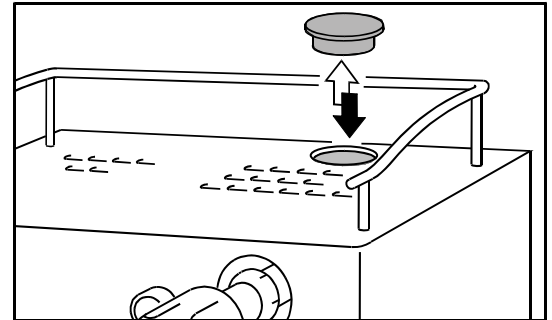
Lift cups-warmer, remove the reservoir and fill it with cold, pure drinking water. Replace the water tank full of water in its location, see picture beside.



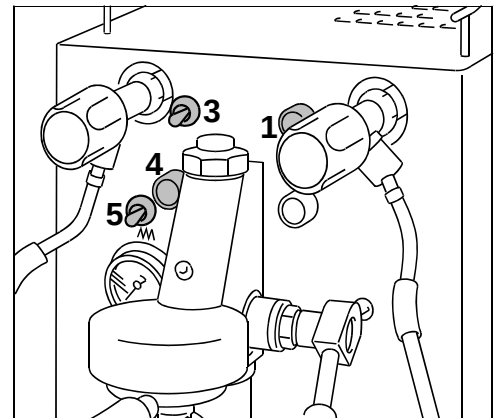
Place the water tank firmly located on the rip fence and be sure that the water aspiring pipes are inserted in their location and immersed in the water.
Replace the cups-warmer.



The water tank can also be filled by using the appropriate hole on the cups-warmer: Remove the cap, fill the water tank with cold, pure drinking water or natural mineral water.
Check the water doesn't come out of the tank and insert the cap in the hole again.



Switch the machine on, by pulling the switch lever (3) on position ON: the boiler will be filled automatically and the "green" warning light (4) will burn.
When boiler filling has been completed and the pump working noise stops, pull the switch lever (5) on position ON: the "red" warning light (1) will burn.
By reaching the working temperature, red warning light (1) will switch off: open the steam tap for a few seconds and close it again.
(Only for technicians: check pressure in the boiler).



SUBSEQUENTLY IGNITIONS:

Lift cups-warmer, remove the water tank and fill it with cold, pure drinking water or natural mineral water.
Replace the water tank full of water firmly located on the rip fence and be sure that the water aspiring pipes are inserted in their location and immersed in the water.
Replace the cups-warmer.
You can also use the appropriate hole on the cups-warmer:
Remove the cap, fill the water tank with cold, pure drinking water or natural mineral water.
Check the water doesn't come out of the tank and insert the cap in the hole again.
Switch the machine on, by pulling the switch lever (3) on position ON.

Note:

In case of machine pause for an half an hour, it is recommended to act for a couple of seconds on the delivery group lever "cam", in order to improve coffee extraction, before performing the next coffee delivery.

4.B. COFFEE DELIVERY DESCRIPTION

1) Remove the filter holder from the group (A) and dispose of the grounds by hitting the edge of the filter holder against the bar in the apposite drawer.

Do not hit the filter holder against an unprotected surface; the filter holder's seal could be damaged. A smart blow should be enough. The small quantity of powder remaining will not have a negative effect on the taste of the coffee.

2) Fill the filter holder with finely ground coffee.

If a professional coffee grinder is used: place the filter holder in the housing provided at the bottom of the grinder-doser and pulling the lever once for a single coffee and twice for a double dose.

Attention: always remember to pull the lever to its full extent; then let it return to its rest position on its own. Always ensure that there is enough ground coffee for at least one dose in the grinder-doser's reservoir.

3) When the filter holder is filled, press down the ground coffee with the special tamp, pushing the filter holder upwards.

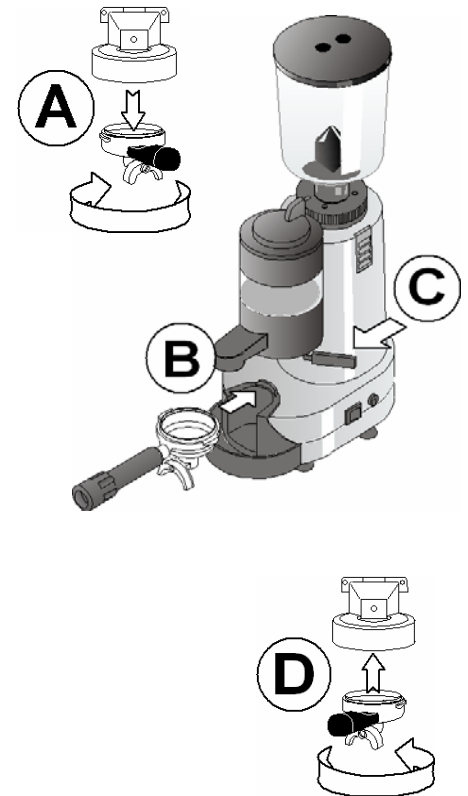
Clean the edge of the filter holder with the palm of the hand to get rid of excess coffee powder. This will ensure that the seal between the filter holder and the machine will be perfect.

If a filter for mixed use is being utilized, you can put a coffee pod instead of ground coffee in it.

4) Fit filter holder to the machine group, fixing it and turning it until it is fully in. Do not tighten too much, otherwise it will be difficult to remove after delivery.

5) After having fitted the filter holder properly put a previously heated cup under the spout. Two cups are required if a double filter holder is used

6) Put the group little level in horizontal position to start delivery. When the required quantity has been delivered, put the group little level in vertical position again.



ADVICES OF USE:

- Always use heated cups: if this is cold, the abrupt temperature change of the espresso coffee will change its taste.
- Never load the filter holder without making an immediate delivery; the ground coffee would "burn" in the group and the espresso obtained would be very bitter.
- The machine's operating process forces the water over the coffee at high pressure. If contact between the water and the ground coffee lasts more than 20/30 seconds, the coffee will taste unpleasant and bitter. This effect is called over-extraction.
- Ground coffee dose, for ONE espresso, between 6 and 7 g. inclusive.
- Checking the wear of the dosing grinder's grindstones.

4.C. STEAM AND WATER DELIVERY

- ◆ Place a cup, or a glass, under the hot water/steam pipe.
- ◆ Open the tap by turning the appropriate handgrip slowly.
- ◆ When the desired quantity is obtained, close the tap.



Warning: The steam pipes are very hot and should not be touched until they have cooled.

Handle the pipes only where protected, as indicated by the arrow "A"

Clean the milk from the pipes as soon as possible to prevent it from drying and becoming difficult to remove.

Inform the customer as soon as possible that the drink is hot.

Keep extra frothed milk for the next cappuccino.

DO NOT warm the same milk but always add COLD milk to the small quantity that remains in the jug.

NOTE: The steam temperature is adjusted in accordance with a certain quantitative of milk in the jug. For not obtaining possible temperature variations during the normal employ of the machine, the use of same quantity in a jug is recommends.

5. CLEANING

- DO NOT use water sprayers or pressurized water jets to clean machine.
- DO NOT use detergents containing perfumes, alcohol or ammonia either directly or indirectly (damp cloth) to clean machine.
- USE only disinfecting detergents suitable for crockery.
- Chemical-based detergents used for cleaning machine and/or the system should be used with care so as not to deteriorate any components or cause damage to environment when discarded.

CAUTION: Improper maintenance and cleaning, use of unfiltered water, or damage to internal parts may cause possible blockages in water flow leading to unexpected jets of hot liquid or steam. This may cause serious injury. Use CAUTION while washing and servicing machine!

- Constant cleaning of the coffee dosing grinder.

SANITATIONS:

Coffee and its ingredients (sugar, milk, etc.) are sensitive products and therefore the following basic hygiene processes need to be considered. The following are factors which can affect finished product quality served to the customer:

- Wash hands past elbows. Periodically wash it also throughout the day.
- Wear rubber gloves if cuts or skin conditions exist.
- Clean all parts and components thoroughly.
- Use approved sanitizing tablets.
- Store sanitizer in a cool, dry place. Use in accordance to instructions.
- Allow employee uninterrupted time to complete the cleaning procedure.
- Do not neglect daily cleaning procedures: follow "CLEANING" instructions in the User Manual.
- Rotate stock to use older date product first (FIFO). Observe product expiry date. Product must never be stacked outside or under direct sunlight. Check the indications on the confection.

♦ **CLEANING THE WATER RESERVOIR:** remove the water tank, fill it with cold water and pour 3 or 4 teaspoons of citric acid or vinegar; leave this mixture in the tank until it is thoroughly clean. Then empty the tank, rinse it under running water and put it in its original location. Fill the tank again with pure drinking water, making sure that the suction pipes are immersed.

♦ **CAREFULLY CLEAN THE STEAM PIPES** used for heating beverages immediately after use, so as to avoid the formation of deposits which could block the delivery nozzles and also to prevent different types of beverages heated previously from contaminating the taste of the beverage being heated.

♦ **CLEAN THE DELIVERY GROUPS' SPRAYS, underpan seals and filter holder guides** with a sponge cloth.

Rinse the filters and filter holders in hot water with the addition of a specific detergent, to dissolve the fatty coffee deposits. Fit and remove the filter holder to the group, after having installed the blind filter, and make several deliveries.

♦ **DRIP TRAY CLEANING:** remove the cup support grid, slide out the drain water tray and clean it. Also check and, if necessary, clean the plastic drain tank removing possible coffee grounds with the help of a teaspoon.

♦ **OUTER CASE CLEANING:** use a damp cloth (not abrasive). Never under any circumstances use alcohol or solvents on the written or painted parts.

6. DISMANTLING

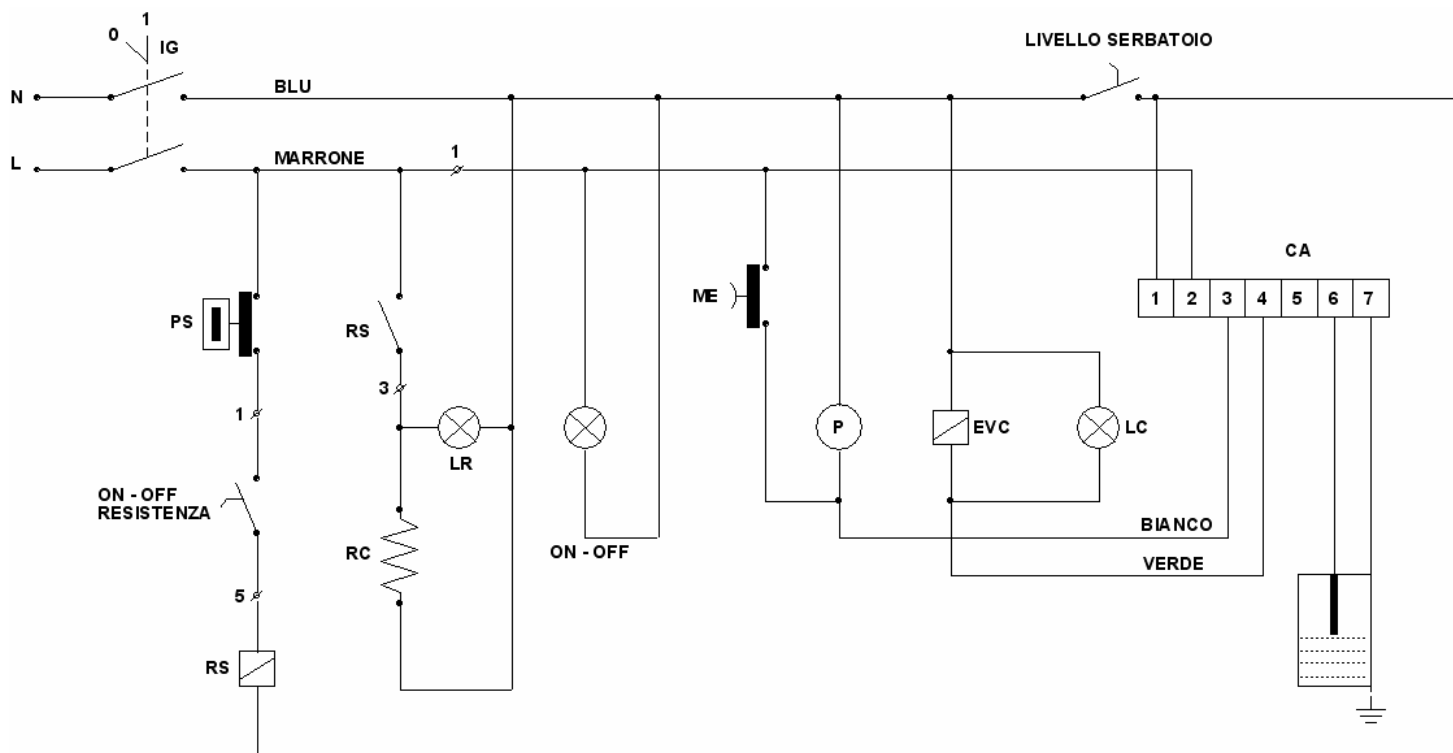
- The dismantling of the machine must be done by authorized personnel only. For this purpose, pressure from hydraulic circuit must be completely relieved, power cord must be disconnected, and substances which are potentially harmful to the environment must be legally and properly disposed of.
- Place the machine in a suitable place, out of the reach of children or unsuitable people.
- **For dismantling the machine as refuse, take it to an authorized site for the electrical and electronic equipment recycling (*).** This instruction prevents possible damages to the environment and protects human health. For other information on recycling, contact the adherence Council offices, the domestic waste dismantling service or the dealer.
- Do not dispose of it in the environment.

(*)



Label affixed on the machine for identification of **DIRECTIVE (2002/96/EC) on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)**, destined to the European market.

7. WIRING DIAGRAMS



IG	ON-OFF switch
PS	Pressure switch
RS	Static relay
LR	Heating Element warning light
RC	Heating Element
ME	Micro - switch
P	Pump
EVC	Coffee solenoid valve
LC	Loaded lamp
CA	Electronic box level
Level tank	
Heating element	

INHALTSANGABE

1. SICHERHEIT UND HINWEISE	2
2. EINLEITUNG	3
3. INSTALLATION UND VERBINDUNGEN	4
3.A. WIE DIE MASCHINE AUSGEPACKT WIRD	4
3.B. ALLGEMEINE ANSCHLUSSDATEN	4
4. FUNKTIONSVORGÄNGE	5
4.A. INBETRIEBSETZUNG	5
4.B. BESCHREIBUNG DER KAFFEEAUSGABE	7
4.C. WARMWASSER UND DAMPFAUSGABE	7
5. REINIGUNG	8
6. VERSCHROTTUNG	8
7. ELEKTRISCHE DIAGRAMME	9

1. SICHERHEIT UND HINWEISE



BRASILIA S.p.A. hat jede mögliche Vorsichtsmaßnahmen für einen sicheren Betrieb und funktionstüchtige Ausrüstung getroffen. Die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen, die zum Lieferumfang von BRASILIA gehören, wurden zielbewusst für den Schutz der Bediener und der zuständigen Technikern realisiert.

- Die Maschine **NICHT** in Betrieb setzten, ohne vorher die Anweisungen dieses Handbuches gelesen zu haben. Eine Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Schäden an den Ausrüstungen, zu einer geringen Maschinenleistung, Risiken für die Gesundheit oder zu Personenschäden führen.

Dieses Handbuch ist Bestandteil der Maschine und muss für den Bediener und/oder Wartungstechniker immer greifbar sein. Bei Verlust des Handbuches oder sollten weitere Informationen notwendig sein, wenden Sie sich an den Wiederverkäufer in Ihrem Gebiet oder an den Hersteller. Das Handbuch entspricht dem aktuellen technischen Zustand der Maschine und kann nicht als unangemessen bei eventuellen Abänderungen betrachtet werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor das Handbuch zu ändern ohne das vorherige abändern zu müssen, mit Ausnahme von besonderen Fällen.

Die in diesem Handbuch dargestellten Abbildungen gelten nur zur Erläuterung und könnten der Ästhetik aller Modelle, auf denen sich dieses Handbuch bezieht, nicht entsprechen.

- Die Maschine **NICHT** in Betrieb setzten, ohne dass die im Land, wo die Maschine installiert wurde, gültigen Sicherheitsnormen, sowie die Regeln, die vom gesunden Menschenverstand vorgeschrieben sind, beachtet werden. Überprüfen, dass die Wartungen regelmäßig und korrekt durchgeführt werden.
- Die Maschine **NICHT** ohne Erdungsanschluss in Betrieb setzten. Eine Nichtbeachtung dieses Hinweises kann Stromschläge auslösen.
- Die Sicherheitshinweise und technischen Daten, die direkt auf der Maschine und auf der Verpackung angebracht sind und für eine korrekte und sichere Installation und Benutzung der Maschine dienen, dürfen **NICHT** ersetzt oder beseitigt werden..
- **KEINE** Aggregate oder Düsen berühren, während die Maschine in Betrieb ist. Die Dampfrohre dürfen nur mit geeigneten Griffen betätigt werden. Die Getränke und einige Maschinenteile sind heiß und können Verbrennungen verursachen.
- **KEINE** Tasten oder Schalter während dem Spendezyklus berühren.
- **KEIN** Maschinenbauteil entfernen oder beschädigen und **KEINE** eigenmächtige Änderungen vornehmen. Wenden Sie sich an den zuständigen Techniker oder Fachtechniker der Servicestelle.
- Beim Herausziehen des Steckers darf **NICHT** an dem Elektrokabel gezogen werden.
- Die Maschine darf **NICHT** von Kindern oder von ungeeigneten Personen benutzt werden.
- Die Maschine **NICHT** den Witterungen (Sonne, Regen usw.) aussetzen.
- Die Maschine **NICHT** in Betrieb setzten wenn nicht alle Deckel oder Klappen ordnungsgemäß geschlossen sind.
- **KEINE** Löffel, Gabel oder sonstige Küchengeräte in die Maschine während des Betriebs legen.
- Die Maschine **NICHT** ohne Wasser in Betriebs setzen.
- Die Luftzufuhr oder die Ablassöffnung **NICHT** bedecken: Mindest 10 cm Abstand von eventuellen Wänden und 5 cm auf beiden Seiten lassen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Nur gemahlene Kaffee oder Kaffee-Cialden für Modelle mit geeignetem Filterbehälter **BENUTZEN**
- Nur frisches zweckmäßig enthärtetes Leitungswasser **BENUTZEN** (- 7 französisches Grad)
- Nur originale Ersatzteile Brasilia Spa **EINSETZEN**. Die Nichteinhaltung dieser Anweisung schließt die jegliche Gewährleistung aus und der Hersteller oder Wartungstechniker lehnt jede Verantwortung ab.
- Die empfohlenen täglichen und wöchentlichen Reinigungen regelmäßig **DURCHFÜHREN**

REINIGUNG:

- KEINEN Wasserstrahl für die Reinigung der Maschine benutzen.
- KEINE Reinigungsmittel, die Alkohol oder Ammoniak enthalten und keine Schleifschwämme für die Reinigung der Maschine benutzen.
- Nur für Kaffeemaschinen oder Geschirr geeignetes Reinigungsmittel **BENUTZEN**.
- Die für die Reinigung der Maschine und/oder der Anlage benutzten chemischen Reinigungsmittel müssen mit Sorgfalt benutzt werden, um die Komponente und die Umwelt zu schützen (biologische Zersetzbarkeit von min. 90%)
- Konstante Reinigung der Dosierkaffeemühle und Verschleißkontrolle der Mahlwerke.

ACHTUNG: Eine unsachgemäße Wartung und Reinigung, die Benutzung von nicht enthärtetem Wasser oder Schäden an den Innenteilen können eventuell eine plötzliche Unterbrechung des Wasserdurchflusses und unvorhergesehene Flüssigkeits- oder Dampfstrahle mit schlimmen Folgen, verursachen.

SANITÄRPRÄVENTION:

Der Kaffee und die eventuellen Zutaten (Milch, Zucker usw.) sind empfindliche Produkte und aus diesem Grund müssen folgende Verfahren für eine Grundhygiene berücksichtigt werden. Folgende Punkte können die Qualität des Endproduktes beeinflussen:

- Die Hände bis zum Ellebogen sorgfältig waschen, Sie sollen regelmäßig im Laufe des Tages gewaschen werden.
- Falls Schnitte oder Abschürfungen auf der Haut vorhanden, sollen Gummihandschuhe getragen werden.
- Alle Teile und Bestandteile der Maschine vollständig reinigen.
- Empfohlene Reinigungsmittel benutzen.
- Die Reinigungsmittel in einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren und sie entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Hinweise benutzen.
- Dem Bediener genügend Zeit für die Reinigung geben.
- Die täglichen Reinigungen nicht vernachlässigen und nach den Hinweisen des Handbuches für den Bediener unter Punkt „REINIGUNG“ vorgehen.
- Den Vorrat so lagern, dass die Produkte mit einer kürzeren Haltbarkeit vorher gebraucht werden. Immer das Haltbarkeitsdatum überprüfen. Die Produkte dürfen nicht im Freien oder direkt unter dem Sonnenlicht gelagert werden.

ANLEITUNG FÜR INSTALLATEUR und WARTUNGSTECHNIKER:

- **BRASILIA S.p.A.** und der Wartungstechniker verweigern jegliche Verantwortung in folgenden Fällen:
 - ▶ Unsachgemäßer und nicht von dem in diesem Handbuch vorgesehenen Gebrauch der Maschine
 - ▶ Wenn die Sicherheits- und Wartungsvorschriften nicht eingehalten werden.
 - ▶ Wenn keine originale Ersatzteile BRASILIA eingesetzt werden.
 - ▶ Wenn Eingriffe von nicht befugten INSTALLATEUREN oder FACHTECHNIKERN durchgeführt werden.

BRASILIA

- ▶ Wenn sich auf Grund verschiedener Transport- und/oder Installationsbedingungen unkontrollierbare oder unvorhergesehene Situationen ergeben, obwohl der INSTALLATEUR alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen für die Sicherheit des Benutzers getroffen hat. Es müssen stets alle Hinweise beachtet werden!
 - **DER INSTALLATEUR oder DER WARTUNGSTECHNIKER** muss den Hersteller über **EVENTUELLE FUNKTIONSTÖRUNGEN** oder unsachgemäßen Gebrauch, die die ursprüngliche Systemsicherheit gefährden kann, informieren.
 - **Das Gerät muss an einem Platz installiert werden, wo die Bedienung und die Wartung nur von qualifiziertem Personal erfolgen kann.**
 - Den Zustand der Bauteile **KONTROLLIEREN**, falls diese defekt sind, muss die Installation unterbrochen und die defekten Teile ersetzt werden.
 - **DIE WARTUNGSVORGÄNGE** müssen regelmäßig durchgeführt werden, **bei einer maximalen Raumtemperatur zwischen min. 5°C max 30°C.**
 - **KONTROLLIEREN**, dass die Maschine auf eine ebene Auflagefläche positioniert wird.
 - **Die Maschine ziemlich hoch positionieren, so dass sich die Tassenwärmerabstellfläche mindesten in einer Höhe von 150 cm vom Boden befindet.**
 - **RUMGERÄUSCH Im Betriebsbereich der Maschine wird normalerweise der Druckschallpegel von 70 dB nicht überschritten.**
 - **Die Maschine darf nicht installiert werden, wo ein Wasserstrahl benutzt wird.**
 - Wenn die Maschine für längere Zeit nicht gebraucht wird, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und der Wasserhahn gesperrt werden..
- GEBRAUCHSANWEISUNGEN:**
- Die Tassen immer mit Warmwasser vorwärmen, wenn die Tasse kalt ist, würde der plötzliche Temperaturwechsel den Espressogeschmack verändern.
 - NIE den Filterhalter ohne sofortiges Aufbrühen auffüllen, da sonst das Kaffeemehl im Aggregat „brennen“ und der Espresso sehr bitter würde.
 - Während des Brühvorgangs trifft das Wasser mit hohem Druck auf den Kaffee. Falls die Berührung zwischen Wasser und Kaffeepulver 20 bis 30 Sekunden überschreitet, hat der Kaffee einen unangenehmen, bitteren Geschmack. Es handelt sich dabei um den sogenannten "exzessiven Auszug des Kaffeearomas".
 - Menge des gemahlene Kaffees: zwischen 6 und 7 Gr.
 - Kontrolle der Abnutzung der Mahlsteine der Kaffee-Dosiermühle

2. EINLEITUNG

♦ CAM HALBAUTOMATISCHE MASCHINE:

Halbautomatische Espressomaschine mit durch Hebel kontrollierter Ausgabe.

Automatische Heizkesselauffüllung.

Filter für gemischten Gebrauch mit gemahlenem Kaffee oder Kaffeekapseln af Anfrage.

• **Heizkessel der Espresso-Gruppe** aus Edelstahl: für Warmwasser und Dampf.

• **Wärmequelle:** erfolgt durch einen im Wasser des Heizkessels eingetauchten Elektrowiderstand, der die Aufheizung des Wassers und die Dampferzeugung ermöglicht.

• **Ausgabegruppe:**

- Die Ausgabegruppe ist der Bestandteil, wo, nach Einhängen des Filterhalters (mit Kaffeemehl oder Kaffeekapsel) bei Ausfließen des warmen Wassers, die Infusions- und Ausgabephasen der Getränke erfolgen.

• **Vibrationspumpe:** Vorrichtung für die Druckkontrolle.

• **Dampfpflanze:** Zur Dampfausgabe; unentbehrlich für Milchaufschäumung, für die Zubereitung von Capuccino und Schokoladengetränk, zum Aufwärmen von Wasser und Punsch.

• **Warmwasserlanze:** zur Wasserausgabe, unentbehrlich für die Zubereitung von warmen Getränken, wie Tee, Kamillentee.

• **Kontrollinstrumente:**

- Manometer: Zeigen den in der Maschine vorliegenden Druck und den Betriebsdruck der Pumpe an.

- Druckschalter: Halten den Druck und Eingabe der Wärmequelle unter Kontrolle, um die Wassertemperatur im Heizkessel konstant zu halten.

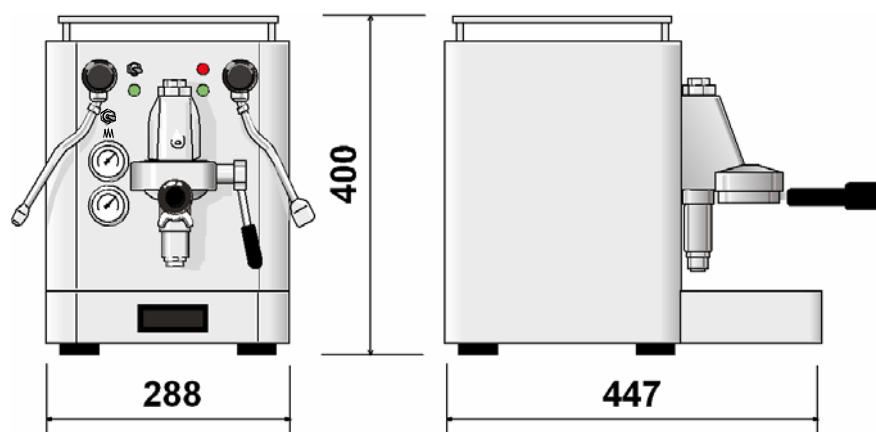
Der Druckschalter wird schon vom Hersteller geregelt; jede andere Kalibrierung darf nur vom Fachpersonal durchgeführt werden.

- Thermostat: Ermöglicht die Temperaturregulierung.

- Kontroll-Lampen: zeigen den Wasserstand im Heizkessel und die Einschaltung des Widerstands an.

Kesselinhalt	Spannung	Leistung
1,2 lt	V.230/50/1 V.115/60/1	1700W

Aufnahme	Wasseranschluss
A. 7,4 A. 14,8	Reservoir Kapazität 2,5Lt



3. INSTALLATION UND VERBINDUNGEN

3.A. WIE DIE MASCHINE AUSGEPACKT WIRD

- 1) Die Verpackung muss immer auf ihre Integrität kontrolliert werden und der Spediteur muss sofort über eventuelle Schäden benachrichtigt werden.
- 2) Den oberen Teil der Verpackung öffnen und die Schachtelklappen hochziehen.
- 3) Die Folie öffnen und die Maschine herausheben, INDEM SIE AM UNTERTEIL GEHALTEN WIRD.
Die Zubehörteile und technische Unterlagen(Handbücher) herausholen:
- 4) Die Verpackungsteile (Schachtel, Folie, Metallklammern) können schneiden oder verletzen, wenn sie nicht vorsichtig behandelt oder falsch gebraucht werden. Nicht in der Nähe von Kindern oder behinderten Personen handhaben.
- 5) Die Maschine auf den endgültigen Platz stellen, unter Beachtung dass:
 - a) die Stützfläche, unter Berücksichtigung ihres Gewichtes, ausreichend beständig und standfest und die Auflagefläche nicht schräg ist.
 - b) für eine korrekte Lüftung mindestens 10 cm zwischen der Hinterseite und einer eventuellen Wand lassen.

3.B. ALLGEMEINE ANSCHLUSSDATEN

HYDRAULIKKREIS:

- Das zweckmäßig enthärtete Wasser für die Kaffeeausgabe wird vom Wassertank entnommen und im Heizkessel erhitzt.

ELEKTROKREIS:

- Die Maschine wird mittels des mit Stecker gelieferten Kabels an das Stromnetz angeschlossen.
- Es muss unbedingt ein Erdanschluss vorliegen, und die Elektroanlage muss den in dem Land, wo die Maschine installiert wird, gültigen Normen entsprechen.
- Kontrollieren, dass die örtliche Speisespannung mit der auf dem Schild der Maschine angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Es ist untersagt Verlängerungsschnüre oder sonstige freiliegende Kabel zu benutzen. Da der Arbeitsplatz unvermeidbar dem Wasser und Feuchtigkeit unterliegt, würden diese die Isolierungsbedingungen der Anlage gefährden..
- **Überprüfen, dass der Generalschalter in Off-Stellung ist und den Kabel (10) an die Stromsteckdose anschließen.**

Generalschalter:

Die Maschine ist mit einem Leistungsschalter von 2 Positionen ausgestattet.

Position OFF: kein Strom an den internen Bestandteilen.

Position ON: Stromspeisung der elektrischen Funktionskomponenten und des Heizungswiderstands im Heizkessel.

ON-OFF Hauptschalter:

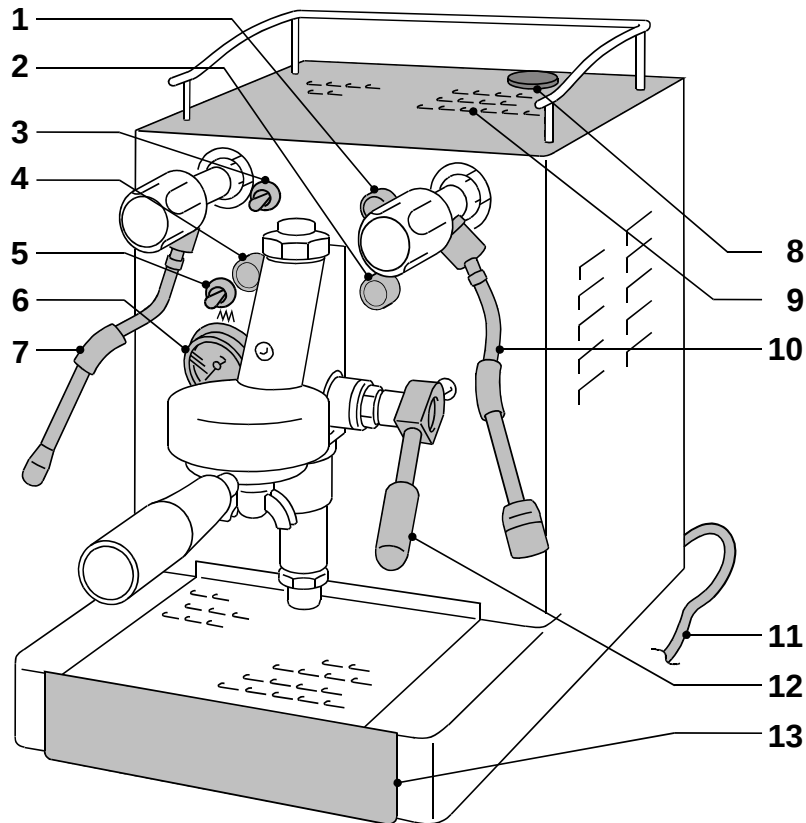
Position OFF: keine Stromversorgung der elektrischen Betriebskomponenten

Position ON: Stromversorgung der elektrischen Betriebskomponenten und des Widerstands

Bemerkung:

- Wenn der **Elektrokabel** beschädigt ist, muss dieser mit einem von gleichen Charakteristiken ausschließlich durch einen befugten Installations-/Wartungsfachtechniker ersetzt werden. Eine Nichteinhaltung dieser Anordnung kann zu Maschinenschäden führen oder Stromschläge auslösen.

4. FUNKTIONSMABNAHMEN

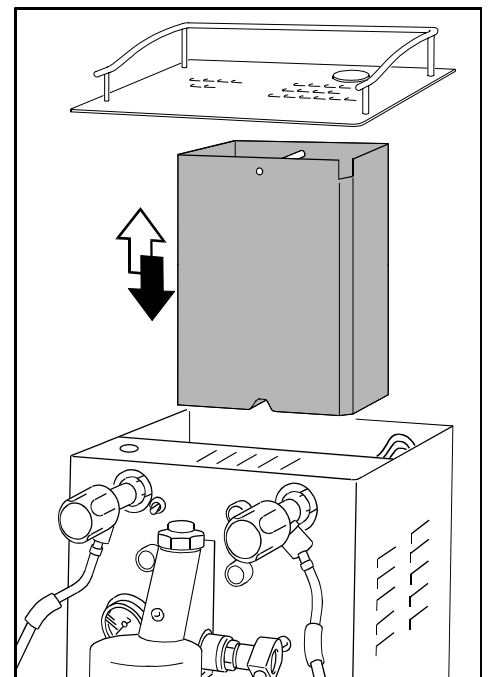


- 1 - KONTROLLLAMPE WIDERSTAND "ROT" (AUS = MASCHINE IN TEMPERATUR)
- 2 - KONTROLLLAMPE WASSERSTAND
- 3 - HAUPTSCHALTER ON/ OFF
- 4 - KONTROLLLAMPE MASCHINE FUNKTIONSBEREIT "GRÜN"
- 5 - SCHALTER WIDERSTAND ON/ OFF
- 6 - DRUCKMESSER
- 7 - DAMPFDÜSE
- 8 - WASSEREINFÜLLÖFFNUNG
- 9 - TASSENWÄRMBEHÄLTER
- 10 - WARMWASSERHAHN
- 11 - STROMKABEL
- 12 - HEBEL FÜR DIE CAM-GRUPPE
- 13 - AUFFANGBECKEN KAFFEERESTE

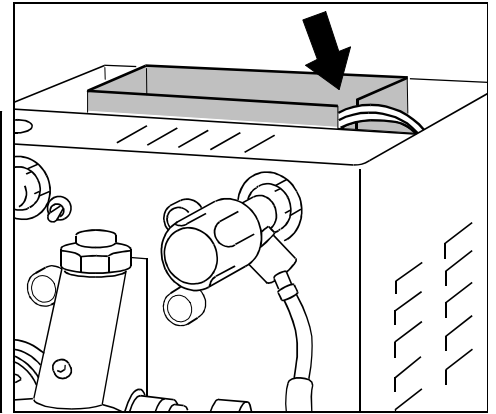
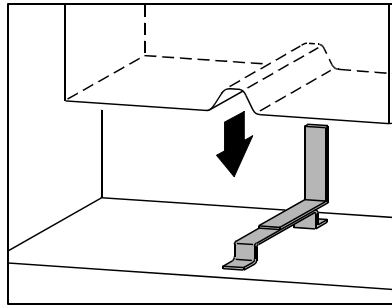
4.A. INBETRIEBNAHME

Erstinbetriebnahme

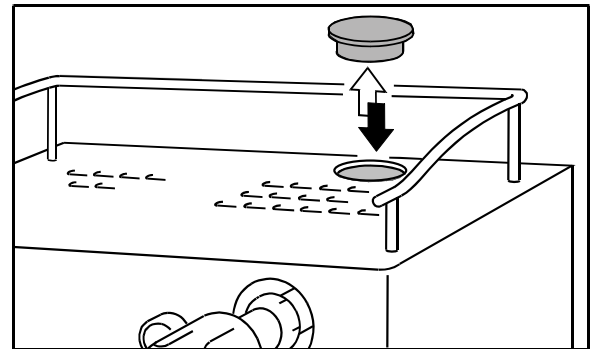
Tassenwärmbehälter hochheben, Wassertank herausholen und mit kaltem enthärtetem Wasser füllen. Gefüllten Wassertank wie abgebildet einfügen.



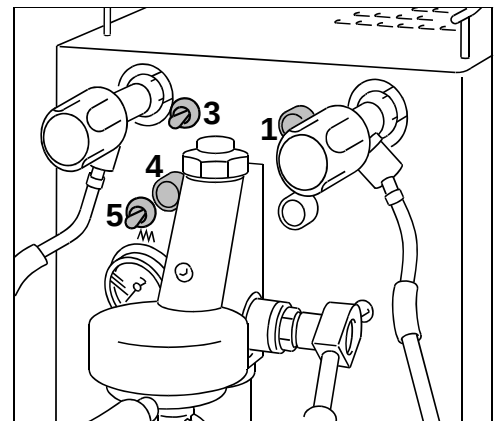
Wassertank richtig ausgerichtet in die vorgesehene Vorrichtung einsetzen und Wasserschläuche in das Wasser tauchen. Tassenwärmbehälter wieder aufsetzen.



Oder: Wassereinfüllöffnung benutzen, der sich im Tassenwärmbehälter befindet. Deckel öffnen, mit enthärtetem Wasser füllen. Sicherstellen dass die Wassermenge nicht überläuft, Einfüllöffnung wieder mit dem Deckel schließen.



Maschine einschalten durch Setzen des Hauptschalters (3) auf ON. Die automatische Füllung des Wasserkessels beginnt, die "grüne" Kontrollampe leuchtet auf. Wenn das Auffüllen der Wasserpumpe beendet ist und daher kein Geräusch mehr zu hören ist, den Schalter (5) auf ON legen. Die Kontrollampe leuchtet "rot". Wenn die nötige Arbeitstemperatur und der nötige Druck erreicht ist, erlischt die "rote" Kontrollampe. Einige Sekunden die Dampfdüse öffnen und wieder schließen. (Für den Installatoren: Druck im Wasserkessel kontrollieren)



ANSCHLIEßENDE WEITERE INBETRIEBSNAHMEN

Tassenwärmbehälter hochheben, Wassertank herausholen und mit enthärtetem Wasser füllen. Gefüllten Tank wieder einsetzen. Wassertank in die vorgesehene Vorrichtung einsetzen und Wasserschläuche in das Wasser tauchen. Tassenwärmbehälter wieder aufsetzen. Oder: Wassereinfüllöffnung des Tassenwärmbehälters benutzen. Deckel öffnen, mit enthärtetem Wasser füllen. Sicherstellen dass die Wassermenge nicht überläuft, Einfüllöffnung wieder mit dem Deckel schließen. Maschine einschalten: Hauptschalter (3) auf ON.

Notiz:

Falls seit der letzten Kaffeeausgabe mehr als 30 Minuten vergangen sind, einige Sekunden (2-5) den Hebel der Gruppe bewegen, um den Kaffeeauszug zu verbessern.

4.B. BESCHREIBUNG DER KAFFEEAUSGABE

1) Den Filterhalter aus der Gruppe (A) entfernen und eventuellen Kaffeesatz beseitigen.

2) Den Filterhalter mit fein gemahlenem Kaffee füllen.

Wenn eine professionelle Dosiermühle benutzt wird: Den Filterhalter in die entsprechende Aushöhlung an dem unteren Gehäuse der Dosiermühle (B) setzen und den Hebel (C) einmal, für nur einen Espresso, und zweimal für zwei Tässchen ziehen.

Achtung: Es muss darauf geachtet werden, dass der Hebel bis zum Anschlag gezogen wird, dann springt er allein in Ruhestellung wieder zurück. Es muss darauf geachtet werden, dass im Kaffeebehälter Kaffee für wenigstens eine Dosis vorhanden ist.

3) Nach Auffüllung des Filterhalters für die Espressoausgabe, den gemahlenen Kaffee mit dem dafür bestimmten Presskolben pressen.

Den Rand des Filterhalters mit der Hand säubern, um eventuellen Kaffeeüberschuss zu beseitigen, was eine perfekte Dichtung zwischen dem Filterhalter und der Maschine gewährleistet.

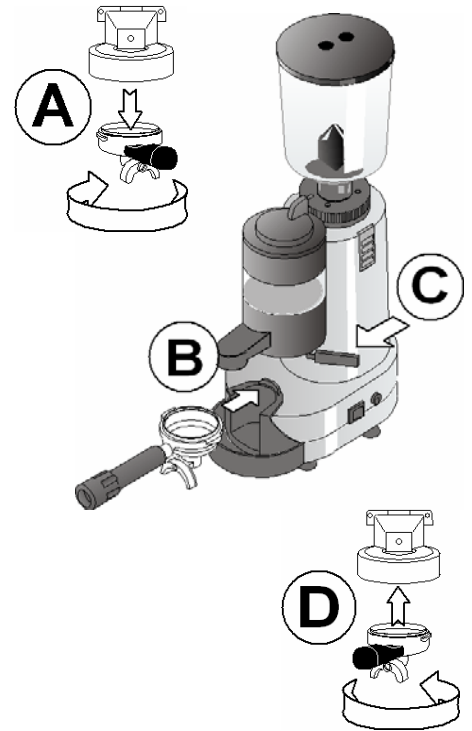
Sollte man über einen Filter für den gemischten Gebrauch verfügen, kann eine Kaffeekapsel an Stelle des Kaffeemehls eingelegt werden.

4) Den Filterhalter an die Gruppe durch Drehung gut einhaken (D).

Aber nicht zu feste drehen, weil er ansonsten nach dem Auslauf schwer abzdrehen ist.

5) Nach korrektem Einhängen des Filterhalters, eine vorher aufgewärmte Tasse (ca. 40°C) unter dem Auslaufschnabel stellen. Bei doppeltem Filterhalter, zwei Tassen benutzen.

6) Für den Beginn der Ausgabe, den Hebel (9) auf der rechten Seite der Gruppe bis in die horizontale Stellung heben. Nach Erreichung der gewünschten Espressoemenge, den Hebel wieder senken.



GEBRAUCHSHINWEISE:

- Die Tasse immer vor Benutzung mit warmen Wasser aufwärmen: wenn die Tasse kalt ist, kann der jähe Temperaturwechsel den Geschmack des Espressos ändern.
- NIE den Filterhalter mit Kaffeemehl füllen, wenn die Ausgabe nicht unmittelbar erfolgt; Das Kaffeemehl würde in der Maschinengruppe „verbrennen“ und der Espresso bekäme einen sehr bitteren Geschmack.
- Der Funktionsprozess der Maschine drückt das Wasser unter starkem Druck auf das Kaffeemehl. Wenn der Kontakt zwischen Wasser und Kaffeemehl über 20/30 Sekunde dauert, wird der Geschmack des Getränkes unangenehm und bitter. Diese Wirkung nennt man Übergewinnung.
- Dosis gemahlten Kaffees für EINEN Espresso, zwischen 6 und 7 gr.
- Den Verschleiß des Mühlwerks der Dosiskaffeemühle kontrollieren..

4.C WARMWASSER- UND DAMPFAUSGABE

- Eine Tasse oder ein Glas unter die Lanze für die Heißwasser- oder Dampf Ausgabe stellen.
- Den Hahn durch langsame Drehung des Handrads öffnen.
- Nach Erreichung der gewünschten Menge, den Hahn wieder schließen.



Achtung: Die Lanzen sind sehr heiß und dürfen nicht berührt werden, solange sie nicht abgekühlt sind. Die Lanzen nur mit geeigneten Schutzmitteln berühren.

Die Lanzen sofort nach dem Gebrauch reinigen, um Verkrustungen, die schwer zu entfernen sind, zu vermeiden..

Der Kunde muss sofort informiert werden, dass die Getränke sehr heiß sind.

Bewahren sie die aufgeschäumte Milch für den nächsten Capuccino auf.

NIE die gleiche Milch aufwärmen, sondern immer vorher KALTE Milch auf die in der Kanne gebliebener aufgeschäumten Milch hinzufügen.

Anmerkung: Die Dampftemperatur wird auf Grund einer bestimmten Menge Milch in der Kanne geregelt. Zur Vermeidung möglicher Temperaturänderungen während einer normalen Benutzung der Maschine, soll immer die gleiche Menge eingesetzt werden.

5. REINIGUNG

- Die Maschine **NICHT** unter dem Wasserstrahl reinigen.

- Für die Reinigung der Maschine dürfen **KEINE** alkohol- oder ammoniakhaltige Reinigungsmittel sowie **KEINE** Schleifschwämme benutzt werden.

- **NUR** für die Reinigung von Kaffeemaschinen oder Geschirr vorgesehene Reinigungsmittel **BENUTZEN**.

- Die für die Reinigung der Maschine u/o der Anlage benutzten chemischen Reinigungsmittel müssen sorgfältig gebraucht werden, damit die Bestandteile und die Umwelt (über 90% biologisch abbaubar) nicht beschädigt werden.

- Häufige Reinigung der Dosismühle und Überprüfung des Zustands des Mühlwerks.

ACHTUNG: Eine unpassende Wartung sowie Reinigung mit Einsatz von nicht enthärtetem Wasser sowie Schäden an den Innenwänden können eine plötzliche Unterbrechung des Wasserflusses oder unerwartete Wasser- oder Dampfausstrahlungen, mit ernststen Folgen, verursachen. Die Maschine muss vorsichtig gebraucht und gereinigt werden!

GESUNDHEITSVORBEUGUNGEN:

Der Kaffee und seine eventuellen Zutaten (Milch, Zucker usw.) sind empfindliche Produkte und aus diesem Grund sollen folgend beschriebene grundsätzliche hygienische Maßnahmen getroffen werden. Folgende Punkte können die Qualität des Endproduktes beeinflussen:

- Die Hände bis zum Ellebogen, auch periodisch im Laufe des Tages, waschen.
- Bei Hautverletzungen sollen Gummihandschuhe getragen werden.
- Alle Teile und Bestandteile der Maschine gut reinigen..
- Nur empfohlene Reinigungsmittel benutzen.
- Die Reinigungsmittel in einem frischen und trockenen Raum aufbewahren und sie entsprechend den auf der Verpackung angegebenen Hinweise benutzen.
- Dem Verbraucher die für die Reinigung notwendige Zeit lassen.
- Die täglichen Reinigungsmaßnahmen dürfen nicht vernachlässigt werden.
- Den Vorrat der Produkte so aufbewahren, damit die Produkte mit der früheren Ablaufzeit eingesetzt werden. Immer auf die Ablaufzeit achten. Die Produkte dürfen nicht im Freien gelagert oder direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt werden.

➤ **REINIGUNG DES WASSERBEHÄLTERS:** Den Behälter herausziehen, ihn mit Wasser füllen und 3-4 Teelöffel Zitronensäure oder Essig hinzugeben. Diese Mischung im Behälter stehen lassen, bis er sauber ist. Den Behälter leeren und unter reichlich fließendem Wasser gut ausspülen. Den Behälter wieder an seine Stelle positionieren, und ihn mit natürlichem Trinkwasser füllen, unter Beachtung, dass der Aufsaugschlauch korrekt liegt.

➤ **SORGFÄLTIGES REINIGEN DER DAMPFLANZEN,** sofort nach dem Gebrauch für die Aufheizung der Getränke, um die Bildung von Bakterien oder Verkrustungen, die die Auslaufdüsen verstopfen können, zu vermeiden, sowie zur Vermeidung, dass die vorher aufgewärmten Getränke anderer Natur den Geschmack der danach aufzuwärmenden Getränke verderben können.

➤ **DIE DÜSEN, DIE UNTERLIEGENDEN DICHTUNGEN UND DIE FILTERHALTERSCHIENEN DER AUSGABEGRUPPEN** mit einem Wischtuch/Schwamm reinigen.

Die Filter und Filterhalter **mit Warmwasser** mit Zusatz von einem spezifischen Reinigungsmittel **spülen**, damit sich der abgelagerte Kaffee löst.

Den Filterhalter, nach Montage des blinden Filters, ein- und aushaken und mehrere Wasserausgaben durchführen.

➤ **REINIGUNG DER SCHALE UND ABLAGEGITTER DER TASSEN;** Das Ablagegitter der Tassen abnehmen und das Sammelbecken des Ablaufwassers herausziehen und sorgfältig reinigen.

➤ **REINIGUNG DES MASCHINENGEHÄUSES:** Mit einem feuchten nicht reibenden Wischtuch alle Oberflächen reinigen. Keine alkohol- oder ammoniakhaltigen Reinigungsmittel benutzen, da diese die Maschinenbestandteile beschädigen können.

6. VERSCHROTTUNG

• Die Außerbetriebsetzung der Maschine muss von **autorisiertem Personal** durchgeführt werden. Dabei wie folgt vorgehen: den Druck aus dem Hydraulikkreis ablassen, das Speisekabel aus der Steckdose ziehen und die potentiell umweltschädlichen Substanzen eliminieren.

• Die Maschine an einem geeigneten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht verantwortungsbewussten Personen, abstellen.

• **Für die Entsorgung die Maschine an einem autorisierten Recycling-Zentrum für elektrische und elektronische Geräte abgeben (*), um eventuelle Umwelt- und Menschenschäden zu vermeiden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die zuständige Behörde, an den Entsorgungsservice für Haushaltsabfälle oder an den Händler.**

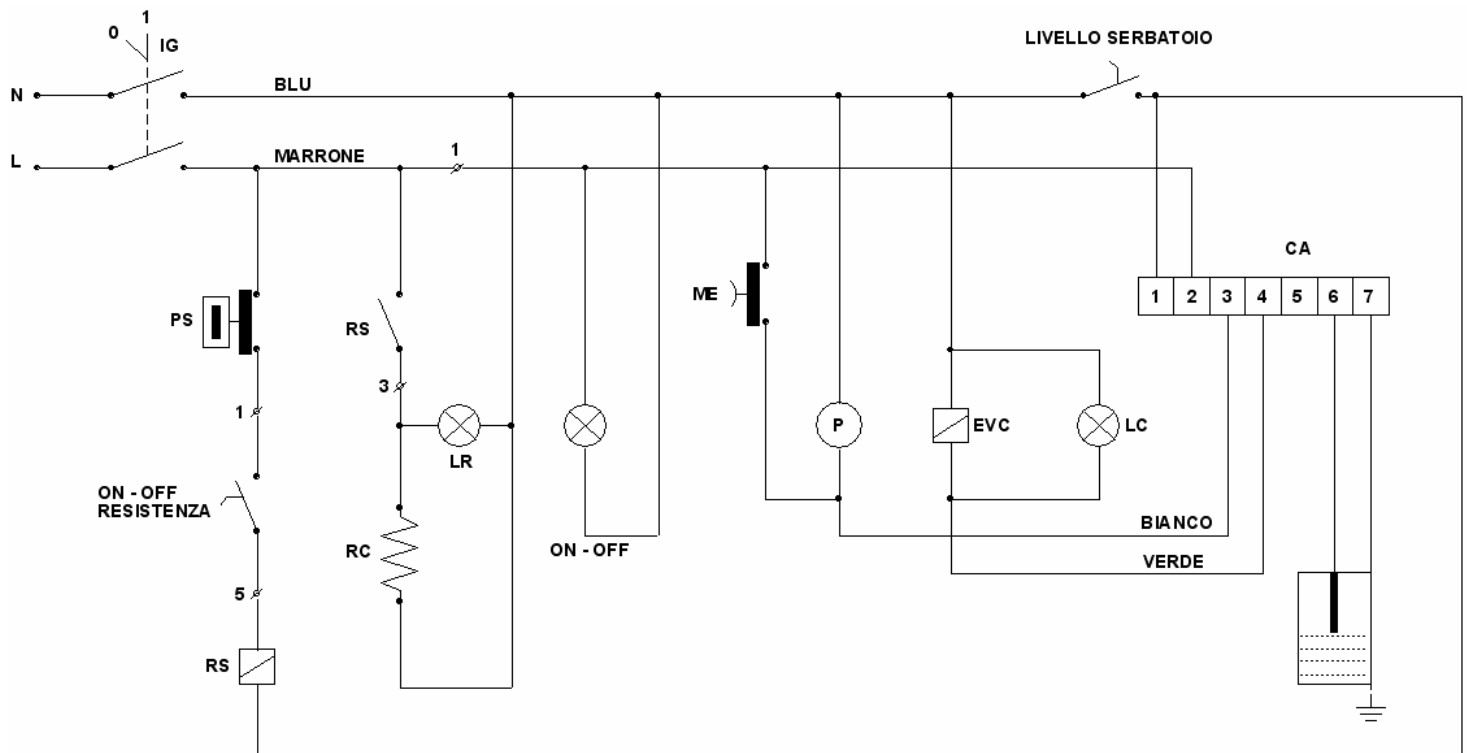
• Die Maschine in keinem Fall an nicht dafür vorgesehenen Plätzen abstellen.

(*)



Auf der Maschine angebrachtes Schild zur Identifikation der Richtlinie RAEE/WEEE (2002/96/EG) bezüglich der Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten, für den Europäischen Markt.

7. ELEKTRISCHE DIAGRAMME



IG	ON-OFF switch
PS	Pressure switch
RS	Static relay
LR	Heating Element warning light
RC	Heating Element
ME	Micro - switch
P	Pump
EVC	Coffee solenoid valve
LC	Loaded lamp
CA	Electronic box level
Level tank	
Heating element	