



ALBA



TEA



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

INSTRUKTIONSBOK

BEDIENUNGS - UND WARTUNGSANLEITUNG

I

La macchina per caffè espresso **ALBA/TEA** è stata progettata e costruita con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo.

Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni della **ALBA/TEA** consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana della macchina.

ALBA

Sul testo e sulle relative immagini dove compare questo simbolo si fa riferimento solo ed esclusivamente alla macchina indicata.

GB USA

The **ALBA/TEA** espresso coffee machine is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time.

To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the **ALBA/TEA** unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the machine and perform daily maintenance correctly.

ALBA

All texts and pictures introduced by this symbol refer exclusively to the machine indicated on it.

F

La machine à café espresso **ALBA/TEA** a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps.

Afin d'exploiter au mieux les potentialités de la machine **ALBA/TEA** et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne de la machine.

ALBA

Le texte et les images portant ce symbole se réfèrent uniquement et exclusivement à la machine indiquée.

SE

Denna espressomaskin **ALBA/TEA** är designad och konstruerad med största möjliga varsamhet för att försäkra oss om att ni erhåller en säker och pålitlig produkt. Vi rekommenderar att läsa noggrant och följa instruktionerna väl, före ni installerar och använder maskinen.

ALBA

I texten och på bilderna, där denna symbol visas, hänvisas endast till den beskrivna maskinen.

D

Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Espressomaschine **ALBA/TEA** mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt.

Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der **ALBA/TEA** bestens zu nutzen und zu erhalten.

ALBA

Wenn dieses Symbol erscheint, beziehen sich der entsprechende Text und die Abbildungen ausschließlich auf die angegebene Maschine.

I**INDICE**

- 1 COMPONENTI DELLA MACCHINA
 - 1.1 Accessori
- 2 CARATTERISTICHE E DATI TECNICI
- 3 AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA
- 4 ISTRUZIONI PER L'UTENTE
 - 4.1 Messa in funzione della macchina
 - 4.2 Erogazione del caffè
 - 4.3 Erogazione del vapore
 - 4.4 Erogazione dell'acqua calda
- 5 CONSIGLI E SUGGERIMENTI
- 6 MANUTENZIONE ORDINARIA
 - 6.1 Togliere il calcare nei boiler di tutte le macchine
 - 6.2 Backflushing
- 7 DECADIMENTO DELLA GARANZIA

GB**USA****INDEX**

- 1 PARTS OF THE MACHINE
 - 1.1 Accessories
- 2 CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA
- 3 SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES
- 4 INSTRUCTIONS FOR THE USER
 - 4.1 Starting the machine
 - 4.2 Preparation of coffee
 - 4.3 Distribution of steam
 - 4.4 Distribution of hot water
- 5 RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS
- 6 ROUTINE MAINTENANCE
 - 6.1 Removing scale from the boiler tank on all machines
 - 6.2 Backflushing
- 7 INVALIDATION OF THE WARRANTY

F**INDEX**

- 1 COMPOSANTS DE LA MACHINE
 - 1.1 Accessoires
- 2 CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES
- 3 AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SÉCURITÉ
- 4 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
 - 4.1 Mise en marche de la machine
 - 4.2 Distribution du café
 - 4.3 Distribution de vapeur
 - 4.4 Distribution d'eau chaude
- 5 CONSEILS ET SUGGESTIONS
- 6 MANUTENTION ORDINAIRE
 - 6.1 Eliminer le calcaire dans les chauffe-eau de toutes les machines
 - 6.2 Backflushing

SE**FÖRTECKNING**

- 1 DELARNA PÅ MASKINEN
 - 1.1 Accessoarer
- 2 TEKNISK DATA OCH KARAKTÄRISTISKA EGENSKAPER
- 3 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER
- 4 ANVÄNDARINSTRUKTIONER
 - 4.1 Att starta maskinen - första gången eller om den varit avstängd längre perioder
 - 4.2 Förberedelser för att göra espresso
 - 4.3 Att göra ånga
 - 4.4 Att få varmvatten till te
- 5 REKOMMENDATIONER, FÖRSLAG OCH SMÅ TIPS
- 6 SKÖTSELROUTINER
 - 6.1 Hur man avlägsnar kalkavlagringar i kokaren på alla apparaterna
 - 6.2 Backflushing
- 7 GARANTIÅTAGANDE

D**INHALT**

- 1 KOMPONENTEN DER MASCHINE
 - 1.1 Zubehör
- 2 EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN
- 3 HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT
- 4 BEDIENUNGSANWEISUNG
 - 4.1 Inbetriebnahme der Maschine
 - 4.2 Kaffeezubereitung
 - 4.3 Dampferzeugung
 - 4.4 Heißwassererzeugung
- 5 EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE
- 6 REGELMÄSSIGE WARTUNG
 - 6.1 Entkalken der Boilern aller Maschinen
 - 6.2 Backflushing
- 7 GARANTIEVERFALL

ALBA

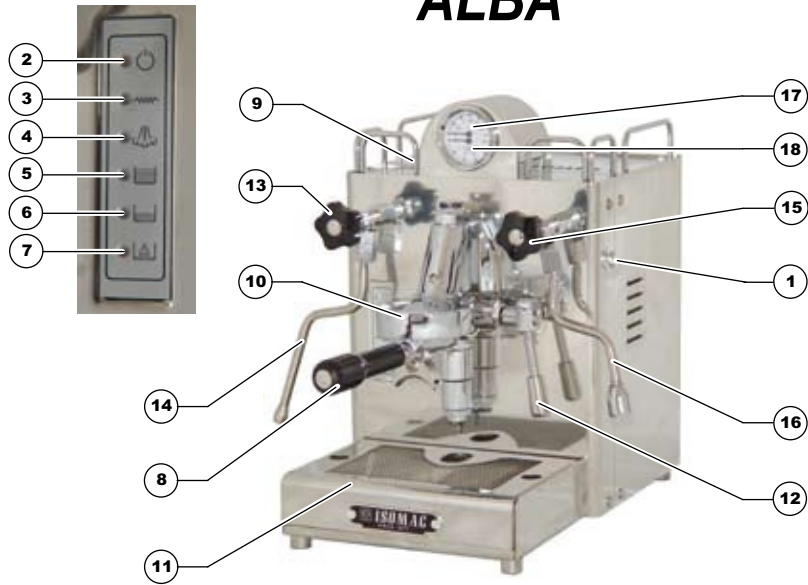


Fig. A
Abb. A

TEA

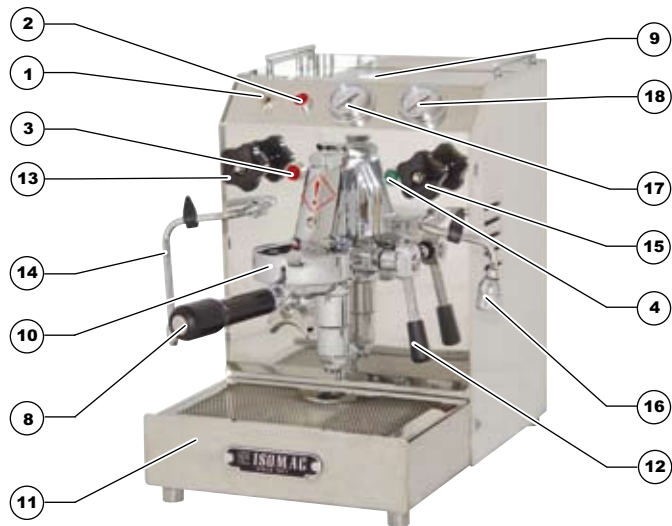


Fig. B
Abb. B

I 1. COMPONENTI DELLA MACCHINA

- | | | |
|----|--|------|
| 1 | Interruttore generale | |
| 2 | Led macchina accesa (Colore Rosso) | ALBA |
| 2 | Spia macchina accesa (Colore Rosso) | TEA |
| 3 | Led resistenza (Colore Rosso) | ALBA |
| 3 | Spia resistenza (Colore Rosso) | TEA |
| 4 | Led Caffè (Colore Verde) | ALBA |
| 4 | Spia erogazione caffè (Colore Verde) | TEA |
| 5 | Led livello "MAX" acqua serbatoio (Colore Verde) | ALBA |
| 6 | Led livello "MEDIO" acqua serbatoio (Colore Verde) | ALBA |
| 7 | Led livello "MIN" acqua serbatoio (Colore Rosso) | ALBA |
| 8 | Portafiltro | |
| 9 | Scaldatasse | |
| 10 | Gruppo erogazione caffè | |
| 11 | Cassetto raccogli gocce con griglia per appoggio tazze | |
| 12 | Leva erogazione caffè | |
| 13 | Manopola erogazione vapore | |
| 14 | Lancia erogazione vapore | |
| 15 | Manopola erogazione acqua calda | |
| 16 | Lancia erogazione acqua calda | |
| 17 | Manometro pressione caldaia | |
| 18 | Manometro pressione pompa in erogazione | |

1.1 Accessori

- Portafiltro a due tazze
- Portafiltro ad una tazza
- Pressino
- Misurino

GB USA 1. PARTS OF THE MACHINE

- | | | |
|----|---------------------------------------|------|
| 1 | Main switch | |
| 2 | Machine on LED (red) | ALBA |
| 2 | Machine on light (red) | TEA |
| 3 | Heating element LED (red) | ALBA |
| 3 | Heating element light (red) | TEA |
| 4 | Coffee LED (green) | ALBA |
| 4 | Coffee distribution light (green) | TEA |
| 5 | Tank "MAX" water level LED (green) | ALBA |
| 6 | Tank "MEDIUM" water level LED (green) | ALBA |
| 7 | Tank "MIN" water level LED (red) | ALBA |
| 8 | Filter holder | |
| 9 | Cup warmer | |
| 10 | Coffee distribution unit | |
| 11 | Drip tray with cup rack | |
| 12 | Coffee distribution lever | |
| 13 | Steam knob | |
| 14 | Steam nozzle | |
| 15 | Hot water knob | |
| 16 | Hot water nozzle | |
| 17 | Boiler pressure gauge | |
| 18 | Distribution pump pressure gauge | |

1.1 Accessories

- Two cup filter holder
- One cup filter holder
- Presser
- Measure

F 1. COMPOSANTS DE LA MACHINE

- | | | |
|----|--|------|
| 1 | Interrupteur général | |
| 2 | DEL machine en marche (Couleur Rouge) | ALBA |
| 2 | Témoin lumineux machine allumée (couleur Rouge) | TEA |
| 3 | DEL résistance (Couleur Rouge) | ALBA |
| 3 | Témoin lumineux résistance (Couleur Rouge) | TEA |
| 4 | DEL Café (Couleur Vert) | ALBA |
| 4 | Témoin lumineux distribution café (Couleur Vert) | TEA |
| 5 | DEL niveau "MAX" eau réservoir (Couleur Vert) | ALBA |
| 6 | DEL niveau "MOYEN" eau réservoir (Couleur Vert) | ALBA |
| 7 | DEL niveau "MIN" eau réservoir (Couleur Rouge) | ALBA |
| 8 | Porte-filtre | |
| 9 | Chauffe-tasses | |
| 10 | Groupe distribution café | |
| 11 | Tiroir de récupération gouttes avec grille pour appui tasses | |
| 12 | Levier distribution café | |
| 13 | Poignée distribution vapeur | |
| 14 | Lance distribution vapeur | |
| 15 | Poignée distribution eau chaude | |
| 16 | Lance distribution eau chaude | |
| 17 | Manomètre pression chaudière | |
| 18 | Manomètre pression pompe de distribution | |

1.1 Accessoires

- Porte-filtre deux tasses
- Porte-filtre une tasse
- Presse-café
- Doseur

SE 1. DELAR PÅ MASKINEN

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Huvudströmbrytare 2 Kontrollampa, som visar att maskinen är påslagen (lyser rött) ALBA 2 Kontrollampa som visar att maskinen är påslagen (lyser rött) TEA 3 Kontrollampa för motståndet (lyser rött) ALBA 3 Kontrollampa för motståndet (lyser rött) TEA 4 Kontrollampa för kaffeT (lyser grönt) ALBA 4 Kontrollampa för kaffeutskänkning (lyser grönt) TEA 5 Kontrollampa för "MAX" vattennivå i behållaren (lyser grönt) ALBA 6 Kontrollampa för "MEDEL" vattennivå i behållaren (lyser grönt) ALBA 7 Kontrollampa för "MIN" vattennivå i behållaren (lyser rött) ALBA 8 Filterhållare | <ol style="list-style-type: none"> 9 Koppvärmare 10 Bryggrupp 11 Droppbricka med galler för kaffekopparna 12 Kaffeutskänkningspak 13 Ångreglage 14 Ångrör 15 Varmvattenreglage 16 Varmvattenrör 17 Manometer för kokartryck 18 Manometer för pumptryck <p>1.1 Accessoarer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filterhållare en kopp • Filterhållare för två koppar • Tamper • Kaffemått |
|--|---|

D 1. KOMPONENTEN DER MASCHINE

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Hauptschalter 2 Led Maschine eingeschaltet (rot) ALBA 2 Meldeleuchte Maschine eingeschaltet (rot) TEA 3 Led Widerstand (rot) ALBA 3 Meldeleuchte Heizwiderstand (rot) TEA 4 Led Kaffee (grün) ALBA 4 Meldeleuchte Kaffee- Abgabe (grün) TEA 5 Led Wasserstand im Tank "MAX" (grün) ALBA 6 Led Wasserstand im Tank "MEDIO" (MITTEL) (grün) ALBA 7 Led Wasserstand im Tank "MIN" (rot) ALBA 8 Filterhalter 9 Tassenwärmer 10 Abgabe - Einheit Kaffee | <ol style="list-style-type: none"> 11 Tropfschale mit Abstellgitter für Tassen 12 Kaffee - Abgabehebel 13 Drehknopf Dampfabgabe 14 Dampfrohr 15 Drehknopf Heißwasserabgabe 16 Heißwasserrohr 17 Manometer Kesseldruck 18 Manometer Druck Abgabepumpe <p>1.1 Zubehör</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siebträger zwei Tassen • Siebträger eine Tasse • Anpresse • Messgefäß |
|--|---|

2. CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

La macchina per caffè espresso ALBA/TEA ha le seguenti caratteristiche:

- telaio completamente in acciaio inox AISI 304;
- gruppo erogatore caffè manuale in ottone cromato;
- lancia acqua/vapore in acciaio inox ed isolata termicamente **ALBA** ;
- lancia acqua/vapore in rame cromato **TEA** ;
- caldaia in acciaio inox;
- valvola sovrapressione meccanica con relativo raccogli-gocce;
- pressostato regolabile;
- sonda a tre livelli per livello acqua nel serbatoio **ALBA** ;
- scambiatore interno per erogazione acqua/caffè;
- tubi in rame per allacciamenti idraulici;
- elettrovalvola;
- centralina elettronica dotata di ricarica automatica dell'acqua tramite sonda;
- micro per spegnimento automatico della macchina in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio **TEA** .

DATI TECNICI ALBA			
<i>Profondità</i>	420 mm	<i>Pompa</i>	12 - 14 atm
<i>Larghezza</i>	280 mm	<i>Serbatoio</i>	3 l
<i>Altezza</i>	420 mm	<i>Potenza</i>	1400 W
<i>Peso</i>	21 Kg	<i>Tensione</i>	230 V - 50 Hz A richiesta: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

DATI TECNICI TEA			
<i>Profondità</i>	420 mm	<i>Pompa</i>	12 - 14 atm
<i>Larghezza</i>	280 mm	<i>Serbatoio</i>	3 l
<i>Altezza</i>	420 mm	<i>Potenza</i>	1400 W
<i>Peso</i>	21 Kg	<i>Tensione</i>	230 V - 50 Hz A richiesta: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

3. AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:



ATTENZIONE

La macchina per caffè espresso ALBA/TEA deve essere utilizzata per lo scopo per cui è stata costruita.
















ATTENZIONE

Un errato utilizzo della macchina può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.



ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice per operazioni diverse da quelle descritte nel libretto delle istruzioni e per ogni tipo di riparazione.

-  **ATTENZIONE**
Accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati.
-  **ATTENZIONE**
La macchina da caffè deve essere collegata ad un efficace e sicuro impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo.
-  **ATTENZIONE**
Accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante e di una sezione dei conduttori adeguata alla potenza di assorbimento.
-  **ATTENZIONE**
Per ogni tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina dalla corrente, astenersi da interventi diretti di verifica e/o riparazione e rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.
-  **ATTENZIONE**
Non riempire il serbatoio di acqua quando la macchina è collegata alla rete elettrica.
-  **ATTENZIONE**
Verificare la presenza dell'acqua nel serbatoio quando la macchina è in funzione.
-  **ATTENZIONE**
Non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore. L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni.
-  **ATTENZIONE**
Non introdurre mani, parti del corpo ed oggetti all'interno della macchina se collegata elettricamente.
-  **ATTENZIONE**
Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi.
-  **ATTENZIONE**
Non toccare le parti roventi della macchina: gruppo erogatore caffè e lancia acqua/vapore.
-  **ATTENZIONE**
Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale.
-  **ATTENZIONE**
Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato esso dovrà essere sostituito da un nuovo cavo disponibile presso l'azienda costruttrice e/o il suo centro assistenza.
-  **ATTENZIONE**
Non immergere la macchina da caffè in nessun tipo di liquido.

**ATTENZIONE**

Non utilizzare detersivi o sostanze abrasive per la pulizia della macchina.

**ATTENZIONE**

Non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici.

**ATTENZIONE**

Non lasciare la macchina a portata di bambini e di persone incapaci di utilizzarla.

**ATTENZIONE**

Tenere la macchina da caffè lontana da ogni fonte di calore.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 Messa in funzione della macchina

Per mettere in funzione la macchina per caffè espresso **ALBA/TEA** seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:

- aprire l'imballo esterno, estrarre la macchina da caffè ed accertarsi dell'integrità della stessa. Verificare la presenza degli accessori di cui la macchina è dotata, (vedi paragrafo 1.1);
- posizionare la macchina sopra ad un piano orizzontale;
- togliere lo scaldatasse (9), estrarre il contenitore dell'acqua (posto all'interno della macchina) e sciacquarlo;
- riempire lo scaldatasse (9) con acqua pulita, posizionarlo nuovamente nella sua sede ed inserirvi i tubicini di silicone. Chiudere lo scaldatasse (9) della macchina;
- inserire la spina nella presa di corrente;
- premere l'interruttore generale (1);
- **ALBA** Il led macchina accesa (2), il led resistenza (3) si accenderanno;
- **TEA** La spia di accensione generale (2) e la spia resistenza (3) si accenderanno.



Fig. C

Eeguire le operazioni indicate di seguito ogni volta che si accende la macchina:

- alzare la leva caffè (12). Uscirà acqua dalla parte inferiore del gruppo erogatore caffè (10);
- abbassare la leva caffè (12). La caldaia si riempirà automaticamente di acqua;
- attendere circa 3 - 4 minuti affinché la macchina vada in pressione;



Fig. D

- **ALBA** Il led resistenza (3) si spengerà ed il led caffè (4) si accenderà;
- **TEA** La spia resistenza (3) si spegnerà e la spia caffè (4) si accenderà.

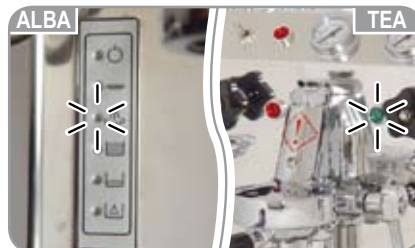


Fig. E

A questo punto la macchina da caffè **ALBA/TEA** è pronta per l'uso.

Nel caso in cui finisse l'acqua all'interno del serbatoio la macchina si spegne automaticamente.

ALBA Rimangono accesi i led (2) e (7);

TEA Tutte le spie (2), (3), (4) si spengono.



Fig. F

Per rimettere in funzione la macchina eseguire le seguenti operazioni:

- spegnere la macchina con l'interruttore generale (1);
- staccare il cavo di alimentazione;
- riempire il serbatoio di acqua;
- reinserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente;
- riaccendere la macchina con l'interruttore generale (1);

ALBA Il led macchina accesa (2), il led resistenza (3) ed il led livello MAX acqua (5) si accenderanno;

TEA La spia di accensione (2) e la spia resistenza (3) si accenderanno;

- attendere circa 3 - 4 minuti affinché la macchina vada in pressione;

ALBA Il led resistenza (3) si spengerà ed il led caffè (4) si accenderà;

TEA La spia resistenza (3) si spegnerà e la spia caffè (4) si accenderà.

4.2 Erogazione del caffè



ATTENZIONE

Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua!

- Accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1);
- riempire un portafiltro (8) ad una tazza se si desidera un solo caffè o il portafiltro a due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente e pressare leggermente il caffè con l'apposito pressino;



Fig. G

- inserire il portafiltro (8) nel gruppo erogatore caffè (10) ruotando da sinistra a destra sino al bloccaggio dello stesso;

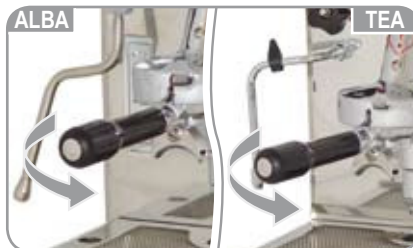


Fig. H

- posizionare una o due tazze sotto il portafiltro (8);
- alzare la leva caffè (10);
Uscirà caffè dalla parte inferiore del portafiltro (8).
- abbassare la leva (10) a raggiungimento della quantità di caffè desiderata;




Fig. I

- se si desidera fare altri caffè togliere il portafiltro (8) ruotando da destra a sinistra e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra elencate.

4.3 Erogazione del vapore

ATTENZIONE
 Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua!

ATTENZIONE
 Non porre le mani ed altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore. L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni.

- Accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1);
- posizionare un contenitore sotto la lancia prelievo vapore (14);
- azionare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto vapore (13). Uscirà vapore dalla parte inferiore della lancia prelievo vapore (14);
- chiudere il rubinetto vapore (13) azionando la manopola in senso orario ☻.



Fig. J

4.4 Erogazione dell'acqua calda

ATTENZIONE
 Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua!

ATTENZIONE
 Non porre le mani ed altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore. L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni.

- Accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1);
- posizionare un contenitore sotto la lancia prelievo acqua calda (16);
- azionare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua calda (15);
 Uscirà acqua a 95°C circa dal terminale della lancia prelievo acqua calda (16);
- chiudere il rubinetto acqua calda (15) a raggiungimento della quantità desiderata azionando la manopola in senso orario ☻.



Fig. K

A questo punto la caldaia si ricaricherà automaticamente.

Se l'operazione di ricarica dovesse superare i 60 - 90 secondi, la resistenza per sicurezza si disinserirà automaticamente e la spia caffè (4) e la spia resistenza (3) si spegneranno. **TEA**
 Rimarrà acceso solo il led macchina accesa (2). **ALBA**



Fig. L

Per rimettere in funzione la macchina eseguire le seguenti operazioni:

- spegnere la macchina con l'interruttore generale (1);
- riaccendere la macchina con l'interruttore generale (1);
- **ALBA** Il led macchina accesa (2), il led resistenza (3) si accenderanno;
- **TEA** La spia di accensione generale (2) e la spia resistenza (3) si accenderanno.

L'operazione di ricarica della caldaia riprenderà automaticamente sino al raggiungimento del livello funzionale all'uso.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per gustare un ottimo caffè:

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

Per ottenere un caffè bollente:

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

Per ottenere un buon cappuccino:

- utilizzare un recipiente alto e stretto riempito circa a metà di latte;
- immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore per 1 cm;
- aprire il rubinetto acqua/vapore con la manopola;
- il latte sarà ricoperto da una schiuma soffice e cremosa.

Se si desidera solamente scaldare il latte:

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

6. MANUTENZIONE ORDINARIA



ATTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale.



ATTENZIONE

Non utilizzare detersivi o sostanze abrasive.

Al fine di garantire il mantenimento della macchina **ALBA/TEA** è consigliabile effettuare quotidianamente semplici operazioni di pulizia:

- pulire il serbatoio dell'acqua periodicamente;
- cambiare frequentemente l'acqua nel serbatoio se la macchina dovesse essere usata saltuariamente;
- togliere il caffè e tutti i residui dai filtri immergendoli in acqua calda;
- pulire il cassetto raccogli-gocce e la griglia appoggia tazze dai residui di caffè utilizzando acqua calda;
- pulire le lance per il prelievo di acqua e vapore per evitare l'ostruzione di fori nella parte terminale;
- pulire il telaio e tutte le parti esterne della macchina da caffè con un panno umido. Asciugare con un panno asciutto e pulito per togliere gli aloni e rendere lucida la macchina;
- pulire la doccetta (parte inferiore del gruppo erogatore) dai residui di caffè con un panno umido e far scorrere l'acqua attraverso premendo l'interruttore caffè.

6.1 Togliere il calcare nei boiler di tutte le macchine

E' consigliato l'uso di un filtro o cartuccia sotto il lavandino (in aggiunta a qualsiasi filtro interno alla vaschetta acqua della macchina stessa) per aiutare a ridurre il formarsi di incrostazioni calcaree nella vostra macchina, ricordatevi che questi filtri riducono solamente le incrostazioni calcaree, non le eliminano. Qui di seguito trovate la procedura per togliere il calcare.

Ogni mese

1. Fate scaldare la macchina per 5 minuti;
2. Togliete la cartuccia del filtro se esistente;
3. Mettete nella vaschetta 300 cc di aceto bianco + 100 cc di acqua, siate pronti a tenere inclinata la vaschetta in modo da evitare che la macchina si spenga per basso livello dell'acqua e fate attenzione a non far mai lavorare la pompa senza acqua, aggiungete quindi acqua e aceto se necessario. L'altra alternativa è di lasciare la vaschetta piena di acqua e di posizionare i tubi in un contenitore con misurino a parte contenente la soluzione di aceto e acqua nella misura sopra descritta. Quest'ultima soluzione ha il vantaggio che potete vedere quando avete fatto scorrere abbastanza acqua nella macchina;
4. Fate scorrere l'acqua attraverso il gruppo fino a quando sentite l'odore dell'aceto nell'acqua;
5. Fate scorrere l'acqua dalla lancia vapore fino a quando l'acqua ha l'odore dell'aceto;
6. 4 e 5 qui sopra fatto in questo ordine assicura che i condotti del gruppo come della lancia vapore siano riempite di acqua contenente la soluzione con aceto.
7. Inserite il filtro cieco nel portafiltro e inserite il portafiltro al gruppo;
8. Alzate la leva per 6 - 8 secondi fintanto che la pressione indichi 9 o 10 bar; successivamente spegnete la macchina. Questo spegnerà la pompa, dato che NON volete che il gruppo di spressurizzi. (assicura che il gruppo E61 sia riempito di soluzione acqua/aceto);
9. Lasciate spento per la notte (approssimativamente 12 ore) poi svuotate la vaschetta dell'acqua;
10. Lavate la vaschetta e riempite con acqua pulita;
11. Spressurizzate il gruppo (abbassando la leva);
12. Accendete la macchina e attendete qualche minuto che si scaldi, (monitorate attentamente la pressione nel caso ci sia presente un manometro e fate scorrere dell'acqua dalla lancia vapore nel caso la pressione superi i 9 bar durante il riscaldamento). Inserite il filtro cieco e attaccate il portafiltro sotto il gruppo e fate il backflush della macchina 6 o 7 volte (vedi paragrafo 6.2);
13. Togliete il portafiltro;
14. Fate scorrere acqua dal gruppo in attimi di 20 secondi, attendendo 15 secondi fra un attimo e l'altro. Fatelo per 5 volte;
15. Fate scorrere l'acqua dalla lancia vapore fino a quando non sentite più l'odore di aceto;
16. Fate scorrere l'acqua attraverso il gruppo fino a quando non sentite più l'odore di aceto;
17. Rimettete il filtro cieco e fate il backflush per 5 volte (vedi operazione di backflushing);
18. Spegnete la macchina;
19. Rimettete acqua pulita nella vaschetta e riavviate la macchina come indicato nel manuale d'istruzione;
20. Fate scorrere 30 - 40 cc di acqua dal gruppo in un contenitore e controllare che non sappia di aceto o che sia rimasto un gusto cattivo. Togliete lo stesso ammontare di acqua dalla lancia vapore in un contenitore e assicuratevi che non sappia di aceto o che sia rimasto un gusto cattivo. Nel caso sia rimasto un cattivo gusto o odore, fate scorrere più acqua dal gruppo e dalla lancia vapore e ricontrollate;
21. La macchina è pronta per essere usata di nuovo.

6.2 Backflushing

1. Inserite il filtro cieco nel portafiltro;
2. inserite il portafiltro nel gruppo;
3. abbassate la leva caffè per ca 1 secondo e poi alzate di nuovo;
4. ripetete per 6 - 7 volte;
5. togliete il portafiltro e abbassate la leva caffè in modo che scorra un pò di acqua dal gruppo;
6. rialzate la leva.

Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua nella vaschetta prima di riutilizzare la macchina.

7. DECADIMENTO DELLA GARANZIA

La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore o il venditore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni.

Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva la **ISOMAC** e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose.

La **ISOMAC** assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.

2. CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The ALBA/TEA espresso coffee machine has the following features:

- all AISI 304 stainless steel construction;
- manual coffee distribution unit in chrome-plated brass;
- heat-insulated stainless steel water/steam nozzle ALBA ;
- water/steam nozzle in chrome-plated copper TEA ;
- boiler in stainless steel construction;
- mechanical overpressure with drip tray;
- adjustable pressure switch;
- water level sensor ALBA ;
- internal exchanger for distribution of water/coffee;
- copper pipes for water connections;
- solenoid valve;
- electronic unit with automatic water refill sensor;
- micro switch for automatic cutoff of machine in case of lack of water in tank TEA .

TECHNICAL DATA ALBA			
<i>Depth</i>	420 mm	<i>Pump</i>	12 - 14 atm
<i>Width</i>	280 mm	<i>Tank</i>	3 l
<i>Height</i>	420 mm	<i>Power</i>	1400 W
<i>Weight</i>	21 Kg	<i>Voltage</i>	230 V - 50 Hz On demand: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

TECHNICAL DATA TEA			
<i>Depth</i>	420 mm	<i>Pump</i>	12 - 14 atm
<i>Width</i>	280 mm	<i>Tank</i>	3 l
<i>Height</i>	420 mm	<i>Power</i>	1400 W
<i>Weight</i>	21 Kg	<i>Voltage</i>	230 V - 50 Hz On demand: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

3. SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:



WARNING

The ALBA/TEA espresso machine should only be used for the purpose for which it was made.



WARNING

Improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible.



WARNING

Always contact a qualified service center or the manufacturer for operations other than those described in the instruction book and for all types of repairs.



WARNING
Make sure the mains voltage is the same as the data on the rating plate.



WARNING
The coffee maker should be well and safety grounded. Have the system checked if you have any doubts.



WARNING
Make sure the power system is equipped with a safety cutoff that works properly and that the cross section of the cables is sufficient for the power absorbed.



WARNING
For any type of malfunction or problems not specified here, unplug the machine and do not attempt to check and/or repair it yourself. Contact a qualified service center or the manufacturer.



WARNING
Do not fill the tank with water when the machine is plugged in.



WARNING
Make sure there is water in the tank when the machine is operating.



WARNING
Never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns.



WARNING
Never place your hands or other parts of the body or any other object inside the machine when it is plugged in.



WARNING
Never touch the machine with wet hands or feet.



WARNING
Never touch the hot parts of the machine (bottom of coffee distributor and water/steam nozzles).



WARNING
Before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off.



WARNING
If the power cable should be damaged and have to be replaced, order a new cable from the manufacturer and/or its service center.




WARNING
Never immerse the coffee machine in any type of liquid.



WARNING
Do not use detergents or abrasive substances to clean the machine.

 **WARNING**
Do not leave the machine exposed to atmospheric agents.

 **WARNING**
Do not leave the machine within reach of children or people who are not capable of using it.

 **WARNING**
Keep the coffee maker away from any heat sources.

4. INSTRUCTIONS FOR THE USER

4.1 Starting the machine

To start the **ALBA/TEA** espresso coffee maker, follow the instructions below:

- open the external packing and take the machine out. Inspect the machine to ascertain that it is intact and in good condition.
Check for the presence of all the accessories supplied with the machine (see paragraph 1.1)
- position the machine on a flat surface;
- remove the cup warmer (9) and take out the water tank (located inside the machine) and rinse it;
- fill the cup warmer (9) with clean water, return it to its housing and insert the silicon tubes. Close the cover on the machine;
close the cover of the cup warmer (9) area;
- plug in the machine;
- press the main circuit breaker (1);
- **ALBA** The machine on LED (2), and the heating element LED (3) will switch on;
- **TEA** The main power ON light (2) and the heating element light (3) will go on.



Fig. C

Perform the following operations every time you switch the machine on and every time you draw steam:

- push the coffee lever (12) up so water comes out of the bottom of the coffee distribution unit (10);
- pull down the coffee lever (12). The boiler will automatically fill with water;
- wait about 3 - 4 minutes for the machine to be pressurized;



Fig. D

- **ALBA** The heating element LED (3) will switch off and the coffee LED (4) will switch on;
- **TEA** The heating element light (3) goes off and the coffee light (4) goes on.

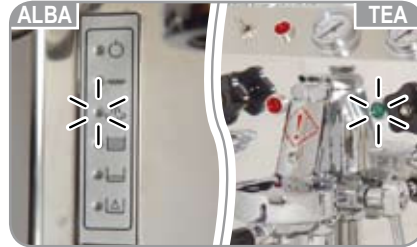


Fig. E

At this point the **ALBA/TEA** coffee machine is ready for use.

If the water in the tank should run out, the machine will switch itself off automatically.

- ALBA** LEDs (2) and (7) will remain switched on;
- TEA** All of the lights (2), (3), and (4) will switch off.

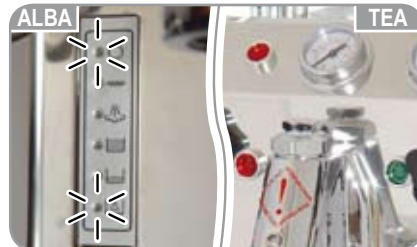


Fig. F

To start the machine again proceed as follows:

- switch off the machine with the main circuit breaker (1);
- unplug it;
- fill the tank with water;
- plug in the power cable;
- switch on the machine with the main circuit breaker (1);

ALBA The machine on LED (2), heating element LED (3) and MAX water level LED (5) will switch on;

TEA The main power ON light (2) and the heating element light (3) will go on;

- wait about 3 - 4 minutes for the machine to be pressurized;

ALBA The heating element LED (3) will switch off and the coffee LED (4) will switch on;

TEA The heating element light (3) goes off and the coffee light (4) goes on.

4.2 Preparation of coffee



WARNING

Make sure the tank is always full of water!

- Make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1);
- fill a one cup filter holder (8) if you want one cup of coffee or a two cup filter holder if you want two cups at the same time, and press the coffee slightly with the presser;



Fig. G

- fit the filter holder (8) in the coffee distribution unit (10) and twist from left to right to block it in place;

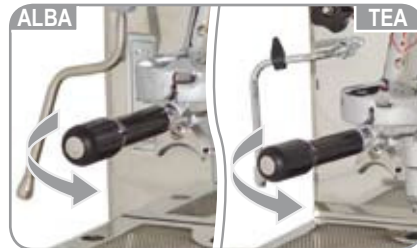


Fig. H


- place one or two cups under the filter holder (8);
- push the coffee lever (10) up;
Coffee will come out the bottom of the filter holder (8);
- lower the lever (10) when you have enough coffee;




Fig. I

- if you want to make more coffee remove the filter holder (8) by turning it from right to left and empty out the used grounds. Repeat the above operations.

4.3 Distribution of steam

WARNING
 Always make sure the tank is full of water!

WARNING
 Never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns.

- Make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1);
- place a container under the steam nozzle (14);
- turn the steam tap knob (13) counter-clockwise ☺. Steam will come out of the bottom part of the steam nozzle (14);
- turn the steam tap (13) clockwise ☹.



Fig. J

4.4 Distribution of hot water

WARNING
Always make sure the tank is full of water!

WARNING
Never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns.

- Make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1);
- place a container under the hot water nozzle (16);
- turn the hot water tap knob (15) counter-clockwise ☺. Hot water at about 95°C will come out of the bottom part of the steam nozzle (16);
- close the hot water tap (15) when you have enough hot water by turning the knob clockwise ☹.



Fig. K

At this point the boiler will recharge it self automatically.

If this operation should need more than 60 - 90 seconds, the heating element will automatically disconnect itself and the heating element light (4) and the coffee light (3) will go off **TEA**.

Only the machine on LED (2) goes on **ALBA**.

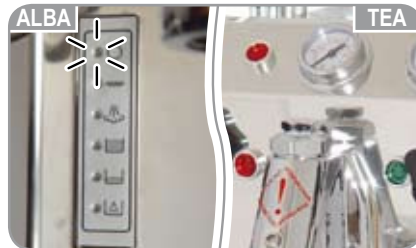


Fig. L

To start the machine again proceed as follows:

- switch off the machine with the main circuit breaker (1);
- switch the machine on again with the main switch (1);
- **ALBA** The machine on LED (2) and the heating element LED (3) will switch on;
- **TEA** The power ON light (2) and heating element light (3) will be lit.

The water tank refilling operation will resume automatically until the water level reaches a functional level for use.

5. RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

To enjoy excellent coffee:

- purchase a good brand of coffee in beans;
- keep the coffee in beans in a dry place;
- grind the coffee beans fresh when you make coffee;
- measure and press the ground coffee slightly to pack it more uniformly.

For boiling hot coffee:

- leave the filter holder with the empty filter in the coffee distribution unit at all times;
- rinse the filter holder and filter with boiling hot water by pressing the coffee switch;
- use the same boiling water to pre-heat the cups.

For a delicious cappuccino:

- use a tall narrow milk pitcher half full;
- immerse the steam/hot water nozzle 1 cm into the milk;
- open the tap with the knob;
- the milk will be covered with a creamy froth.

If you just want to heat the milk:

- immerse the steam/hot water nozzle all the way into the milk;
- open the steam/hot water tap with the knob;
- close the tap when the milk is hot enough.

6. ROUTINE MAINTENANCE



WARNING

Before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off.



WARNING

Do not use detergents or abrasive substances to clean the machine.

To ensure good upkeep of the **ALBA/TEA** machine we recommend cleaning it every day:

- clean the water tank regularly;
- change the water in the tank frequently if the machine is only used occasionally;
- remove the residues of coffee by soaking the filters in hot water;
- clean the drip tray and cup rack with hot water;
- clean the steam/hot water nozzle to prevent obstruction of the holes in the end;
- clean the structure and all the external parts of the machine with a damp cloth. Dry with a dry cloth to remove any halo and shine the machine;
- clean the funnel (bottom part of the coffee distribution unit) to remove all residues of coffee with a damp cloth and run water through it by pressing the coffee switch.

6.1 Removing scale from the boiler tank on all machines

It is advisable to use a filter or cartridge beneath the sink (in addition to any internal filter used inside the water container in the machine itself) to help to reduce the formation of scale build-up inside your machine. Remember that these filters only reduce the amount of scale build up; they do not eliminate it all together. The correct procedure for scale removal is described here below.

Every month

1. Let the machine heat up for 5 minutes;
2. remove the cartridge from the filter, if fitted;
3. put 300 cc white vinegar + 100 cc water in the container. Be prepared to tilt the container to prevent the machine from switching off on account of low water levels and take care never to let the pump operate without any water. There fore, add more water and vinegar solution if necessary. Another alternative is to leave the container full of water and place the pipes in a separate measuring jug containing the vinegar and water solution made up in the proportions described above. This latter option has the advantage that you can see when enough water has flowed through the machine;
4. let the water run through the unit until you can smell the vinegar solution in the water;
5. let the water run through the steam nozzle until it begins to smell of vinegar;
6. 4 and 5 above, when performed in this order ensure that the pipes of the unit and on the steam nozzle are filled with water containing the vinegar solution.
7. Insert the blind filter in the filter holder and insert the filter holder into the unit;
8. Lift the lever for 6 - 8 seconds until the pressure reads 9 or 10 bar; then switch off the machine. This will switch off the pump, given that you do NOT want the unit to lose pressure (make sure that the unit E61 is full of water/vinegar solution);
9. leave the machine switched off overnight (approximately 12 hours) then empty out the water container;
10. wash the container and fill it with clean water;
11. depressurise the unit (by lowering the lever);
12. switch on the machine and wait a few minutes for it to heat up (carefully monitor the pressure if a pressure gauge is fitted to the machine, and dispense water through the steam nozzle if the pressure should exceed 9 bar while the machine is heating). Insert the blind filter and insert the filter holder beneath the unit, back flush the machine 6 or 7 times (see paragraph 6.2);
13. remove the filter holder;
14. dispense water through the unit for periods of 20 seconds, waiting for 15 seconds between each one.
Do this 5 times;
15. dispense water from the steam nozzle until you can no longer smell any vinegar;
16. dispense water through the unit until you can no longer smell any vinegar;
17. replace the blind filter and back flush 5 times (see back flushing operation);
18. switch off the machine;
19. fill the container with clean water and start the machine again as described in the instruction manual;
20. dispense 30 - 40 cc of water through the unit into a container and make sure that it does not smell of vinegar or taste unpleasant. Dispense the same amount of water through the steam nozzle into a container and make sure that it does not smell of vinegar or taste unpleasant. If any unpleasant smell or taste remains, distribute more water through the unit and steam nozzle and check it again;
21. the machine is now ready to be used again.

6.2 Backflushing

1. Insert the blind filter into the filter holder;
2. insert the filter holder into the unit t;
3. lower the coffee lever for approx. 1 second and then lift it again;
4. repeat 6 - 7 times;
5. remove the filter holder and lower the coffee lever so that a little water flows out of the unit;
6. lift the lever again.

Make sure that the container has enough water inside before using the machine again.

7. INVALIDATION OF THE WARRANTY

The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual.

For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer.

Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve **ISOMAC** and all sales outlets of any liability for damage to persons or property.

ISOMAC assures the user of full collaboration for any clarification necessary.

2. CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES

La machine à café expresso ALBA/TEA a les caractéristiques suivantes:

- structure complètement réalisée en acier inox AISI 304;
- groupe distributeur manuel de café en laiton chromé;
- lance eau/vapeur en acier inox et à isolation thermique ALBA ;
- lance eau/vapeur en cuivre chromé TEA ;
- chaudière en acier inox;
- vanne de surpression mécanique équipée d'un ramasse-gouttes;
- pressostat réglable;
- sonde pour le niveau d'eau ALBA ;
- échangeur interne pour la distribution eau/café;
- tubes en cuivre pour les raccords hydrauliques;
- électrovanne;
- dispositif électronique doté d'un dispositif de recharge automatique de l'eau au moyen d'une sonde;
- micro pour l'arrêt automatique de la machine en cas de manque d'eau dans le réservoir TEA .

DONNÉES TECHNIQUES ALBA			
<i>Profondeur</i>	420 mm	<i>Pompe</i>	12 - 14 atm
<i>Largeur</i>	280 mm	<i>Réservoir</i>	3 l
<i>Hauteur</i>	420 mm	<i>Puissance</i>	1400 W
<i>Poids</i>	21 Kg	<i>Tension</i>	230 V - 50 Hz Sur demande: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

DONNÉES TECHNIQUES TEA			
<i>Profondeur</i>	420 mm	<i>Pompe</i>	12 - 14 atm
<i>Largeur</i>	280 mm	<i>Réservoir</i>	3 l
<i>Hauteur</i>	420 mm	<i>Puissance</i>	1400 W
<i>Poids</i>	21 Kg	<i>Tension</i>	230 V - 50 Hz Sur demande: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

3. AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:



ATTENTION

La machine à café expresso ALBA/TEA ne doit pas être utilisée pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.



ATTENTION

D'éventuels dommages provoqués à des personnes ou des choses en raison d'une utilisation incorrecte de la machine ne sont pas imputables au constructeur.



ATTENTION

S'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation.

**ATTENTION**

S'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur l'étiquette des données techniques

**ATTENTION**

La machine à café doit être raccordée à une installation de mise à terre efficace et sûre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation.

**ATTENTION**

S'assurer que le dispositif d'alimentation électrique soit doté d'un système de sécurité en bon état de marche et d'une section de conducteurs appropriée à la puissance d'absorption.

**ATTENTION**

En cas d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié dans le manuel, débrancher la fiche de la prise de courant, éviter toute intervention directe de contrôle et/ou de réparation et s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice.

**ATTENTION**

Ne pas remplir le réservoir d'eau lorsque la machine est branchée au réseau électrique.

**ATTENTION**

Vérifier la présence d'eau dans le réservoir lorsque la machine est en marche.

**ATTENTION**

Ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer des graves brûlures.

**ATTENTION**

Ne pas introduire les mains, des parties du corps ou des objets à l'intérieur de la machine si cette dernière est branchée au réseau électrique.

**ATTENTION**

Ne pas toucher les machine avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.

**ATTENTION**

Ne pas toucher les parties brûlantes de la machine (partie inférieure du groupe distributeur de café et lance eau/vapeur).

**ATTENTION**

Avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire, s'assurer que la fiche soit débranchée du réseau électrique tout en évitant de ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général ait été désactivé.

**ATTENTION**

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacer ce dernier par un câble neuf disponible auprès de la société constructrice et/ou de l'un de ses centres d'assistance.

**ATTENTION**

Ne pas immerger la machine à café dans du liquide quel qu'il soit.

**ATTENTION**

Ne pas utiliser de détergents ou de substances abrasives pour le nettoyage de la machine.

**ATTENTION**

Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.

**ATTENTION**

Ne pas laisser la machine à la portée d'enfants ou de personnes incapables de l'utiliser.

**ATTENTION**

Tenir la machine à café loin de toute source de chaleur.

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

4.1 Mise en marche de la machine

Pour mettre en marche la machine à café expresso **ALBA/TEA**, suivre attentivement les indications ci-dessous:

- ouvrir l'emballage externe, en extraire la machine à café et s'assurer de son intégrité.
- Vérifier par ailleurs la présence des accessoires accompagnant la machine (voir paragraphe 1.1);
- positionner la machine sur une surface horizontale;
- enlever le couvercle (9), extraire le conteneur de l'eau (situé à l'intérieur de la machine) et le rincer;
- remplir le conteneur (9) d'eau propre, le positionner de nouveau à sa place et insérer les tubes de silicone. Fermer le couvercle (9) de la machine
- brancher la fiche dans la prise de courant;
- appuyer sur l'interrupteur général (1);
- **ALBA** La DEL machine en marche (2) et la DEL résistance (3) s'allument;
- **TEA** Le voyant d'allumage général (2) et le voyant résistance (3) s'allument.



Fig. C

Exécuter les opérations indiquées ci-dessous chaque fois que l'utilisateur allume la machine et chaque fois qu'il prélève de la vapeur:

- lever le levier café (12). L'eau sort de la partie inférieure du groupe distributeur de café (10);
- baisser le levier café (12). La chaudière se remplit automatiquement d'eau;
- attendre environ 3 - 4 minutes que la machine se mette sous pression.



Fig. D

- **ALBA** La DEL résistance (3) s'éteint et la DEL café (4) s'allume;
- **TEA** Le voyant résistance (3) s'éteint et le voyant café (4) s'allume.

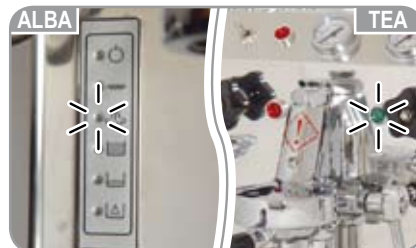


Fig. E

La machine à café **ALBA/TEA** est alors prête à l'utilisation.

Si l'eau à l'intérieur du réservoir termine, la machine s'arrête automatiquement.

- ALBA** Les DEL (2) et (7) restent allumées;
- TEA** Toutes les DEL (2), (3), (4) s'éteignent.

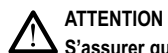


Fig. F

Pour remettre en marche la machine, exécuter les opérations suivantes:

- éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général (1);
- débrancher le câble d'alimentation;
- remplir le réservoir d'eau;
- rebrancher le câble d'alimentation dans la prise de courant;
- allumer de nouveau la machine à l'aide de l'interrupteur général (1);
- ALBA** La DEL machine en marche (2), la DEL résistance (3) et la DEL niveau MAX eau (5) s'allument;
- TEA** Le voyant d'allumage (2) et le voyant résistance (3) s'allument;
- attendre environ 3 - 4 minutes que la machine se mette sous pression;
- ALBA** La DEL résistance (3) s'éteint et la DEL café (4) s'allume;
- TEA** Le voyant résistance (3) s'éteint et le voyant café (4) s'allume.

4.2 Distribution du café



ATTENTION

S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau!

- Contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- remplir le porte-filtre (8) une tasse pour obtenir un seul café ou le porte-filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément, tasser légèrement le café à l'aide du presse-café fourni;



Fig. G

- insérer le porte-filtre (8) dans le groupe distributeur de café (10) tournant de gauche à droite jusqu'à ce que ce dernier se bloque;

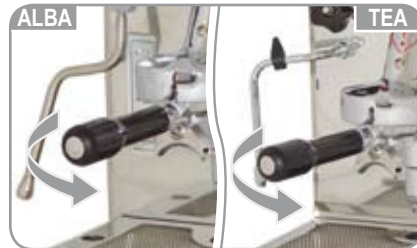


Fig. H

- positionner une ou deux tasses sous le porte-filtre (8);
- lever le levier café (10);
Le café sort de la partie inférieure du porte-filtre (8).
- baisser le levier (10) lorsque la quantité souhaitée de café a été distribuée;



Fig. I

- pour faire d'autres cafés, enlever le porte-filtre (8) tournant de gauche à droite et vider les fonds de café.
Répéter ensuite les opérations indiquées ci-dessus.

4.3 Distribution de vapeur

ATTENTION
S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau!

ATTENTION
Ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures.

- Contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1);
- positionner un conteneur sous la lance vapeur (14);
- tourner dans le sens anti-horaire ☺ la poignée du robinet vapeur (13). La vapeur sort de la partie inférieure de la lance vapeur (14);
- fermer le robinet vapeur (13) en actionnant la poignée dans le sens horaire ☻.



Fig. J

4.4 Distribution d'eau chaude

ATTENTION
S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau!

ATTENTION
Ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures.

- Contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1);
- positionner un conteneur sous la lance eau chaude (14);
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau chaude (15).
De l'eau à environ 95°C sort de l'extrémité de la lance eau chaude (16);
- fermer le robinet eau chaude (15) en actionnant la poignée dans le sens ↻ lorsque la quantité d'eau souhaitée a été distribuée.



Fig. K

La chaudière se recharge alors automatiquement.

Si l'opération de recharge dure plus de 60 - 90 secondes, la résistance intervient et se désactive automatiquement ; le voyant café (4) et le voyant résistance (3) s'éteignent. TEA

Seule la DEL machine en marche (2) reste allumée. ALBA



Fig. L

Pour remettre la machine en marche, exécuter les opérations suivantes:

- éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général (1);
- allumer de nouveau la machine à l'aide de l'interrupteur général (1);
- ALBA La DEL machine en marche (2) et la DEL résistance (3) s'allument;
- TEA Le voyant d'allumage (2) et le voyant résistance (3) s'allument.

L'opération de recharge de la chaudière reprend automatiquement jusqu'au niveau fonctionnel d'utilisation.

5. CONSEILS ET SUGGESTIONS

Pour obtenir un café savoureux:

- acheter un bon mélange de café en grain;
- conserver le café en grain dans un endroit sec;
- moulin le café en grain à chaque fois que l'utilisateur souhaite un café;
- doser et tasser légèrement le café moulu afin de rendre ce dernier plus homogène.

Pour obtenir un café très chaud:

- toujours laisser le porte-filtre, avec un filtre vide, dans le groupe distributeur de café;
- rincer le porte-filtre et le filtre avec de l'eau bouillante en appuyant sur l'interrupteur café;
- préchauffer les tasses avec la même eau bouillante.

Pour obtenir un bon cappuccino:

- utiliser un récipient haut et étroit à moitié rempli de lait;
- immerger la lance du robinet eau/vapeur à 1 cm;
- ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la poignée;
- le lait est alors recouvert d'une mousse moelleuse et crémeuse.

Pour réchauffer le lait:

- immerger la lance du robinet eau/vapeur jusqu'au fond du récipient;
- ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la poignée;
- fermer le robinet eau/vapeur dès que la température souhaitée a été atteinte.

6. MANUTENTION ORDINAIRE



ATTENTION

Avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire contrôler que la fiche n'est pas branchée à la prise de courant, tout en veillant à ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général n'est pas activé.



ATTENTION

Ne pas utiliser de détergers ou de substances abrasives.

Afin de garantir l'entretien de la machine **ALBA/TEA** il est recommandé d'effectuer quotidiennement de simples opérations de nettoyage:

- nettoyer le réservoir d'eau périodiquement;
- changer fréquemment l'eau du réservoir si la machine est utilisée de temps en temps;
- enlever les résidus de café en immergeant les filtres dans de l'eau chaude;
- nettoyer le tiroir ramasse-gouttes et la grille d'appui pour les tasses en utilisant de l'eau chaude;
- nettoyer la lance eau/vapeur pour éviter l'obstruction des trous des extrémités;
- nettoyer la structure et toutes les parties externes de la machine à l'aide d'un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon sec afin d'ôter toute trace et de faire briller la machine;
- nettoyer la douche (partie inférieure du groupe distributeur) des résidus de café au moyen d'un chiffon humide et faire couler l'eau au travers en appuyant sur l'interrupteur café.

6.1 Eliminer le calcaire dans les chauffe-eau de toutes les machines

Il est conseillé d'utiliser un filtre ou une cartouche sous l'évier (en plus du filtre interne installé dans la cuve eau de la machine) pour réduire la formation d'incrustations calcaires dans votre machine ; rappelez-vous que ces filtres réduisent uniquement les incrustations calcaires, mais ne les éliminent pas. Vous trouverez ci-dessous la procédure pour éliminer le calcaire.

Tous els mois

1. Faites chauffer la machine pendant 5 minutes;
2. Retirer la cartouche du filtre (si présent);
3. Mettre dans la cuve 300 cc de vinaigre blanc + 100 cc d'eau; si nécessaire, maintenir la cuve inclinée pour éviter que la machine ne s'arrête à cause du bas niveau de l'eau et faire attention à ne jamais faire travailler la pompe sans eau; ajouter par conséquent de l'eau et du vinaigre, si nécessaire. L'autre alternative est de laisser la cuve pleine d'eau et de positionner les tubes dans un récipient avec mesureur à part contenant la solution d'eau et de vinaigre dans les mesures susmentionnées. Cette solution permet de vérifier quand a fait couler assez d'eau dans la machine;
4. Faites couler l'eau à travers le groupe jusqu'à ce que vous sentez l'odeur de vinaigre dans l'eau;
5. Faites couler l'eau dans la lance vapeur jusqu'à ce que l'eau ait une odeur de vinaigre;
6. Les opérations 4 et 5, effectuées dans cet ordre, assurent que les tubes du groupe et de la lance vapeur soient remplis d'eau contenant la solution au vinaigre.
7. Introduisez le filtre aveugle dans le porte-filtre et introduisez le porte-filtre sur le groupe;
8. Levez le levier pendant 6 - 8 secondes pour que la pression indique 9 ou 10 bars; éteindre ensuite la machine. La pompe s'arrête, car on NE désire PAS que le groupe de dépressurise (garantit que le groupe E61 soit rempli de solution eau/vinaigre);
9. Laissez éteint toute la nuit (12 heures environ) puis videz l'eau dans la cuve;
10. Lavez la cuve et remplissez avec de l'eau propre;
11. Dépressurisez le groupe (en baissant le levier);
12. Allumez la machine et attendez quelque minute qu'elle se réchauffe (contrôlez attentivement la pression, en cas de présence d'un manomètre, et faites couler l'eau de la lance vapeur si la pression dépasse les 9 bars pendant le réchauffement). Introduisez le filtre aveugle et attachez le porte-filtre sous le groupe, puis effectuez le backflush de la machine 6 ou 7 fois (voir paragraphe 6.2);
13. Extraire le porte-filtre;
14. Faites couler l'eau de groupe pendant 20 secondes, en respectant des intervalles de 15 secondes. Effectuez cette opération 5 fois;
15. Faites couler la lance vapeur jusqu'à ce que vous ne sentiez plus l'odeur de vinaigre;
16. Faites couler l'eau à travers le groupe jusqu'à ce que vous ne sentiez plus l'odeur de vinaigre;
17. Remettez le filtre aveugle et effectuez le backflush 5 fois (voir opérations de backflushing);
18. Eteignez la machine;
19. Remettez de l'eau propre dans la cuve et faites redémarrer la machine comme indiqué dans le manuel d'instructions;
20. Faites couler 30-40 cc d'eau du groupe dans un récipient et contrôlez qu'elle ne sente pas le vinaigre ou qu'elle n'ait pas un mauvais goût. Retirer la même quantité d'eau de la lance vapeur dans un récipient et vérifier que l'eau ne sente pas le vinaigre et qu'elle n'ait pas un mauvais goût. Dans el cas contraire, faites couler davantage d'eau du groupe et de la lance et contrôlez à nouveau;
21. La machine est prête pour être utilisée à nouveau.

6.2 Backflushing

1. Introduire le filtre aveugle sur le porte-filtre;
2. introduire le porte-filtre sur le groupe t;
3. baisser le levier caf pendant environ 1 seconde puis le lever à nouveau;
4. répéter 6 - 7 fois;
5. retirer le porte-filtre et baisser le levier café de façon à ce que un peu d'eau coule en-dehors du groupe;
6. soulever le levier.

Contrôler que la quantité d'eau dans la cuve soit suffisante avant de réutiliser la machine.

7. EXPIRATION DE LA GARANTIE

La garanziaLa garantie n'aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications décrites dans ce manuel ne sont pas respectées.

Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice.

En cas d'utilisation diverse non indiquée dans les instructions, **ISOMAC** et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses.

ISOMAC reste à disposition pour d'éventuels éclaircissements.

2. TEKNISK DATA OCH KARAKTÄRISTISKA EGENSKAPER

Kaffemaskinen ALBA/TEA har följande egenskaper;

- solid AISI 304 metal konstruktion;
- manuell kaffedistribution i förkromad mässing;
- termiskt isolerat stålrör för vatten/ånga ALBA ;
- kokare i rostfritt stål TEA ;
- mekanisk övertrycksventil;
- justeringsbart tryckreglage;
- vattennivå sensor;
- delad kokare för vatten och ånga ALBA ;
- Inre vattenanslutningar i solid koppar;
- kopparrör för anslutning till vattenledningen;
- elektrisk ventil;
- datacentral för automatisk vattenpåfyllning med hjälp av en sond;
- micro för automatisk avstängning när det fattas vatten i behållaren TEA .

TEKNISKDATA ALBA			
Djup	420 mm	Pump	12 - 14 atm
Bredd	280 mm	Tank	3 l
Höjd	420 mm	Styrka	1400 W
Vikt	21 Kg	Volt	230 V - 50 Hz På beställning: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

TEKNISKDATA TEA			
Djup	420 mm	Pump	12 - 14 atm
Bredd	280 mm	Tank	3 l
Höjd	420 mm	Styrka	1400 W
Vikt	21 Kg	Volt	230 V - 50 Hz På beställning: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

3. SÄKERHETSREKOMMENDATIONER OCH FÖRESKRIFTER

Följande normer bör noggrant efterföljas:



OBS

Maskinen skall endast användas för att bruka det som maskinen är ämnad för.

















OBS

Om inte maskinen brukas rätt och det uppkommer skada på person eller egendom, kan inte producenten stå till svars.



OBS

Kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad, för alla fel (förutom för de tips som nämns i denna broschyr.

-  **OBS**
Kontrollera att du har samma voltkapacitet i vägguttaget som maskinen kräver.
-  **OBS**
Se till att din kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare.
-  **OBS**
För alla fel eller problem som inte omnämnts här, Ta ur strömanslutningen och kontakta auktoriserad serviceverkstad, försök ej själv kontrollera och göra felaktiga ingrepp i maskinen.
-  **OBS**
Fyll inte vatten i tanken, då maskinen är elansluten.
-  **OBS**
Försäkra dig om det finns vatten i tanken före användning av maskinen.
-  **OBS**
Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug) och mjölken blir kvar i kokaren och ruttnar.
-  **OBS**
Placera aldrig händer eller andra kroppsdelar i närheten av ångtappen / brygguset eller andra varma delar på maskinen – varmt vatten kan orsaka farliga brännskador.
-  **OBS**
Stoppa aldrig händerna eller annan kroppsdel eller objekt i maskinen, när maskinen är elansluten.
-  **OBS**
Ta aldrig i maskinen med våta händer eller fötter.
-  **OBS**
Ta aldrig på maskinens heta delar, så som brygguset eller ångtappen.
-  **OBS**
Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten, slit aldrig i elkontakterna.
-  **OBS**
Om huvudkabeln skulle bli skadad lämna till serviceverkstad för byte.
-  **OBS**
Sänk aldrig ner maskinen i någon form av vätska.
-  **OBS**
Använd aldrig frätande eller farliga vätskor för att göra rent maskinen.



OBS
Utsätt inte maskinen för atmosfäriska störningar.



OBS
Lämna ej maskinen oövervakad med barn eller personer som inte vet hur man sköter maskinen.



OBS
Placera ej maskinen i närheten av varma elementkällor.

4. ANVÄNDAR INSTRUKTIONER

4.1 Att starta upp maskinen

Följ noga dessa regler när espressomaskinen **ALBA/TEA** skall tas i bruk:

- ta ur maskinen ur den externa emballeringen. Kontrollera att maskinen är intakt och utan skador.
Att samtliga accessoarer finns med (Se punkt 1.1);
- placera maskinen på en vågrät slät yta;
- ta bort maskinens överdel och ta ut vattentanken (placerad innuti maskinen);
- fyll koppvärmaren (9) med varmt vatten, sätt tillbaka den på sin plats och sätt i plastslangen.
Stäng maskinens koppvärmare;
- stick kontakten i väggurtaget;
- slå på strömbrytaren (1);
- **ALBA** kontrolllampan som visar att maskinen är påslagen (2), samt kontrolllampan för motståndet (3) tänds;
- **TEA** kontrollamporna för påslagning (2) och motstånd (3) tänds;

;



Fig. C

Utför följande arbetsmoment varje gång maskinen slås på:

- dra upp kaffespaken (12). Vatten börjar rinna ur kaffeberedningsgruppen (10);
- tryck ner kaffespaken (12). Kokaren fylls automatiskt med vatten;
- vänta i c:a 3 - 4 minuter tills maskinen får upp trycket;



Fig. D

- **ALBA** kontrolllampan för motståndet (3) släcks och kontroll-lampan för kaffet (4) tänds;
- **TEA** kontrolllampan för motståndet (3) släcks och kontroll-lampan för kaffet tänds.

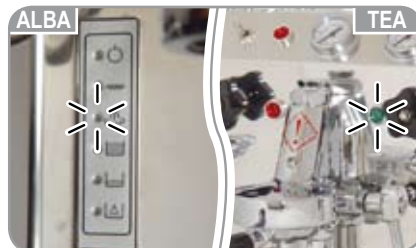


Fig. E

Nu är kaffemaskinen **ALBA/TEA** klar att användas.

Om vattnet i behållaren tar slut slås maskinen automatiskt av.

- ALBA** Kontrolllamporna (2) och (7) förblir tända;
- TEA** Alla kontrollampor (2), (3), (4) släcks



Fig. F

Gå igenom följande moment om kaffemaskinen skall slås på igen:

- stäng av huvudströmbrytaren (1);
- fyll vattentanken med vatten;
- sätt på huvudströmbrytaren igen;
- för kaffespaken (6) till vågrät läge;
- slå på strömbrytaren (1) igen;

ALBA Kontrolllampan, som visar att apparaten är påslagen (2), samt kontrolllampan för motståndet (3) och kontroll-lampan för MAX vattennivå (5) tänds;

TEA kontrolllamporna för påslagning (2) och motstånd (3) tänds;

- vänta i c:a 3 - 4 minuter tills maskinen får upp trycket;

ALBA Kontrolllampan för motståndet (3) släcks och kontrolllampan för kaffet (4) tänds;

TEA kontrolllampan för motståndet (3) släcks och kontrolllampan för kaffet tänds.

4.2 Att göra espresso



OBS

Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken!

- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1)
- fyll enfilterhållaren (8) och en kopp om ni bara vill ha en kopp kaffe, använd dubbelfilterhållaren om ni vill göra två kaffe samtidigt och pressa kaffet med den därtill avsedda kaffepressen;



Fig. G

- sätt in filterhållaren (8) i kaffeberedningsgruppen (10) genom att vrida medsols tills den blockeras;

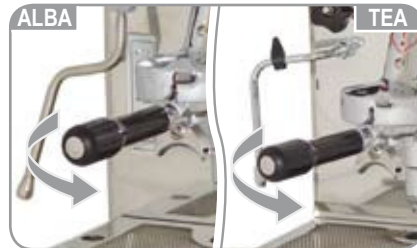


Fig. H

- ställ en eller två koppar under filterhållaren (8);
- dra upp kaffespaken (10).
Kaffet kommer att rinna ut från filterhållarens undersida;
- dra ner spaken (10) när det runnit ner tillräckligt med kaffe i koppen;



Fig. I

- tag bort filterhållaren (8) genom att vrida den motsols och häll ur kaffesumpen.
Repetera de ovanstående momenten om ni vill göra fler kaffe.

4.3 Att göra ånga

⚠ OBS
Kontrollera att vattenbehållaren alltid är full.

⚠ OBS
Kom aldrig i närheten av ångutsläppet med händerna eller andra kroppsdelar; hett vatten och vattenånga kan förorsaka svåra brännskador.

- kontrollera att kaffemaskinen kommit upp i tryck (se paragraf 4.1);
- ställ en behållare under ångutsläppningsröret (14);
- vrid ångkranen (13) \cup motsols. Ånga släpps ut från rörets underdel (14);
- stäng ångkranen (13) genom att vrida den medsols \cup .



Fig. J

4.4 Att få varmvatten ur vattentappen

! OBS
Kontrollera att vattenbehållaren alltid är full.

! OBS
Kom aldrig i närheten av ångutsläppet med händerna eller andra kroppsdelar; hett vatten och vattenånga kan förorsaka svåra brännskador.

- kontrollera att kaffemaskinen kommit upp i tryck (se paragraf 4.1);
- ställ en behållare under ångutsläppningsröret (16);
- vrid varmvattenkranen (15) motsols.
- 95° C-gradigt vatten släpps ut ur varmvattenutsläppet (16);
- stäng varmvattenkranen (15) genom att vrida den medsols ☺ när den önskade mängden uppnåtts.



Fig. K

Nu kommer kokaren att fyllas automatiskt.

Om det skulle ta mer än 60 - 90 sekunder att fylla kokaren, så kommer säkerhetsmotståndet automatiskt att slås av och kontroll-lamporna för kaffet (4) och motståndet (3) att släckas. TEA Endast kontrollampen, som visar att apparaten är påslagen (2) förblir tänd. ALBA



Fig. L

Gör såhär för att slå på maskinen igen;

- stänga av maskinen med hjälp av huvudströmbrytaren (1);
- slå på huvudströmbrytaren (1) igen;
- ALBA Kontrollampen, som visar att apparaten är påslagen (2) och kontrollampen för motståndet (3) tänds.
- TEA Kontrollamporna (2) och (3) tänds.

Kokaren fylls automatiskt på tills den når rätt funktionsnivå.

5. REKOMMENDATIONER, FÖRSLAG OCH SMÅ TIPS

Att uppnå bästa resultat för en god espresso:

- köp en bra kaffesort (hela bönor);
- förvara kaffet svalt;
- mal nytt kaffe varje gång ny skall laga en kopp;
- mät upp och pressa kaffet.

För att laga ett riktigt hett kaffe:

- låt alltid filterhållaren sitta i med ett tomt filter;
- skölj filterhållaren och filtret med hett vatten genomatt trycka på kaffeströmbrytaren;
- värm kopporna med sammaheta vatten.

För att laga en god cappuccino:

- använd en hög och smal behållare halvfull med mjölk;
- stick ner ångröret 1 cm i behållaren;
- öppna ångutsläppskranen;
- mjölken blåses upp till ett lätt skum.

Om ni bara vill värma mjölk:

- stick ner ång röret till botten av behållaren;
- öppna ångutsläppskranen;
- stäng ångutsläppskranen när önskad temperatur uppnåtts.

6. SKÖTSELRUTINER



OBS

Innan maskinen skall underhållas kontrollera att kontakten tagits ur väggurtaget. Drag aldrig direkt i sladden. Maskinen kan också stängas av med huvudströmbrytaren.



OBS

Försäkra dig om att hålla maskinen i god Kondition genom daglig skötsel.

För att hålla maskinen i gott skick bör den rengöras dagligen;

- rengör vattenbehållaren ofta;
- byt ofta vattnet i behållaren om maskinen inte användes mycket;
- avlägsna kaffesump genom att doppa filtren i hett vatten;
- rengör droppuppsamlingslådan och gallret med varmt vatten;
- rengör ångröret noga för att undvika stopp i det;
- rengör alla ytor med hjälp av en fuktig trasa. Torka med torr trasa och puts ytorna blanda;
- rengör duschen (nederdelen av kaffeberedningsgruppen) med en fuktig trasa och låt vattnet rinna igenom genom att trycka på kaffeströmbrytaren.

6.1 Hur man avlägsnar kalkavlagringar i kokaren på alla apparaterna

Man bör använda ett filter eller en patron i vattenledningen under vasken (förutom någon form av filter i själva kaffemaskinens vattentank) för att minska forandet av kalkavlagringar i maskinen. Kom dock ihåg att dessa filter bara minskar kalkavlagringarna, de avlägsnar dem inte. I följande text finns instruktioner om hur man avlägsnar kalkavlagringar.

Varje månad

1. Värm upp kaffemaskinen i 5 minuter;
2. Avlägsna den eventuella filterpatronen;
3. Häll 3 dl ättika + 1 dl vatten i behållaren och var behållaren lite, så maskinen inte släcks p.g.a. att det är för lite vatten i tanken. Var dessutom noga med att inte låta pumpen arbeta utan vatten; häll i mer ättika och vatten om det skulle behövas. Ett annat alternativ kan vara att lämna tanken full med vatten och lägga ner slangarna i en annan behållare med den ovan beskrivna vatten- och ättikslösningen, som beskrivits ovan. Detta sista alternativ har fördelen att man kan kontrollera när det runnit tillräckligt med vatten genom maskinen;
4. Låt vattnet rinna genom bryggruppen tills man känner lukten av ättika i vattnet;
5. Låt vattnet rinna genom ångtappen tills man känner lukten av ättika i vattnet;
6. Om man utför moment 4 och 5 i den ovan beskrivna ordningen kan man vara säker på att slangarna, både till bryggruppen och till ångröret, fylls med ättiksblandad vattenlösning;
7. Sätt in blindfiltret i filterhållaren och sätt filterhållaren i bryggruppen;
8. Tryck upp spaken i 6-8 sekunder tills trycket går upp till 9 eller 10 bar, stäng sen av maskinen. På detta sätt stängs pumpen av, eftersom man INTE vill att maskinen tappar tryck (kontrollera att E61-gruppen har fyllts med ättiksvattenlösning);
9. Låt apparaten stå avstängd under natten (i cirka 12 timmar) och häll sen ut vattnet ur vattenbehållaren;
10. Diska vattenbehållaren och fyll den med rent vatten;
11. Sänk trycket i bryggruppen (genom att trycka ner spaken);
12. Slå på maskinen och vänta några minuter tills den värmts upp (kontrollera trycket noga, om maskinen är försedd med manometer, och låt vattnet rinna ur ångröret enbart om trycket överstiger 9 bar under uppvärmningen). Sätt i blindfiltret och fäst filterhållaren i maskinen: Gör en backflush genom maskinen 6 eller 7 gånger (se paragraf 6.2);
13. Avlägsna filterhållaren;
14. Låt vattnet rinna från bryggruppen i 20-sekundsperioder, med en intervall på 15 sekunder mellan de olika perioderna. Repetera 5 gånger;
15. Låt vattnet rinna ur ångröret tills man inte känner ättikslukten längre;
16. Låt vattnet rinna genom bryggruppen tills man inte känner ättikslukten längre;
17. Sätt tillbaka blindfiltret och gör en backflush 5 gånger (se under backflush);
18. Stäng av maskinen;
19. Häll rent vatten i behållaren och slå på maskinen enligt instruktionerna;
20. Låt 30-40 cl rinna från maskinen till en annan behållare och kontrollera att det inte luktar eller smakar ättika eller har någon annan konstig smak. Häll ur samma mängd vatten från ångröret och kontrollera det också. Om man märker någon form av dålig lukt eller smak, bör man låta mera vatten rinna genom bryggruppen och ångröret och kontrollera igen;
21. Kaffemaskinen är klar att användas på nytt.

6.2 Backflushing

1. Sätt blindfiltret i filterhållaren;
2. Sätt filterhållaren i bryggruppen
3. Tryck ner kaffespaken under ca 2 sekunder och släpp den sen igen
4. Upprepa proceduren 6 - 7 gånger;
5. Avlägsna filterhållaren och tryck ner kaffespaken så att det rinner lite vatten ur bryggruppen;
6. Lyft upp spaken på nytt.

Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i vattentanken innan maskinen används på nytt.

7. GARANTIÅTAGANDE

För att åberoppa garanti, krävs alltid uppvisande av kvitto

Garantin gäller ej för fel som uppstår på grund av felaktig skötsel eller förfarande av användare. Det är därför viktigt att läsa och följa dessa instruktioner noga före användning.

Vid fel, kontakta alltid auktoriserad service verkstad.

Garantin gäller endast under förutsättning att maskinen används enligt instruktionerna i denna manual. **ISOMAC** samt återförsäljare fransäger sig allt ansvar och kan inte ges skuld om maskinen utsätts för felaktig hantering

Lycka till med din nya espressomaskin!

2. EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Espressomaschine ALBA/TEA weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

- gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl Inox AISI 304;
- FAEMA Brühgruppe E61, manuell, aus verchromtem Messing;
- wasser - und Dampfrohr aus Innoxstahl und wärmeisoliert **ALBA** ;
- düse für Wasser + Dampf aus verchromtem Kupfer **TEA** ;
- kupferkessel von rostfreiem Edelstahl Inox;
- überdruckventil mechanisch mit entsprechendem Tropfenfänger;
- regulierbarer Druckwächter;
- sonde Wasserpegel **ALBA** ;
- interner Wärmeaustauscher für die Zubereitung von Wasser/Kaffee;
- wasserführende Rohre aus Kupfer, dichtungslos mit Verbindungen aus Messing;
- elektroventil;
- elektronische Zentrale mit Sonde zur automatischen Wasserbeschickung;
- mikroschalter für automatische Abschaltung der Maschine bei zu geringer Frischwassermenge **TEA** .

TECHNISCHE DATEN ALBA			
Tiefe	420 mm	Pumpe	12 - 14 atm
Breite	280 mm	Tank	3 l
Höhe	420 mm	Leistung	1400 W
Gewicht	21 Kg	Spannung	230 V - 50 Hz Auf Anfrage: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

TECHNISCHE DATEN TEA			
Tiefe	420 mm	Pumpe	12 - 14 atm
Breite	280 mm	Tank	3 l
Höhe	420 mm	Leistung	1400 W
Gewicht	21 Kg	Spannung	230 V - 50 Hz Auf Anfrage: (115 V - 60 Hz) (240 V - 60 Hz)

3. HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:



ACHTUNG

Die Espressomaschine ALBA/TEA darf nur für den spezifischen Zweck für den sie konstruiert wurde verwendet werden.
















ACHTUNG

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen, die durch eine unzulässige Verwendung der Maschine entstehen sollten.



ACHTUNG

Für Reparaturen oder Eingriffe, die nicht in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte immer an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.

-  **ACHTUNG**
Kontrollieren Sie, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht.
-  **ACHTUNG**
Die Kaffeemaschine an eine sichere, geerdete Stromleitung anschließen. Falls Zweifel bestehen, das Elektrosystem überprüfen.
-  **ACHTUNG**
Kontrollieren, ob die Elektropeisung mit einem perfekt funktionierendem Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist, der absorbierten Leistung der Kabel entspricht.
-  **ACHTUNG**
Falls nicht genau zu definierende Anomalien oder Defekte auftreten sollten, die Stromzufuhr unterbrechen, keine direkten Eingriffe und/oder Reparaturen vornehmen. In diesen Fällen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder an den Hersteller.
-  **ACHTUNG**
Den Wassertank niemals auffüllen wenn die Maschine unter Strom steht.
-  **ACHTUNG**
Während des Betriebs der Maschine kontrollieren, ob der Wassertank gefüllt ist.
-  **ACHTUNG**
Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen.
-  **ACHTUNG**
Niemals Hände, andere Körperteile oder Gegenstände in das Innere der Maschine bringen solange diese an das elektrische Stromnetz angeschlossen ist.
-  **ACHTUNG**
Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren.
-  **ACHTUNG**
Die heißen Teile der Maschine (untere Komponenten der Gruppe Kaffeeauslauf und Wasser-/Dampfdüse) nicht berühren.
-  **ACHTUNG**
Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen.
-  **ACHTUNG**
Sollte das Speisekabel beschädigt werden, muss es durch ein neues, beim Hersteller und/oder beim Service-Zentrum erhältliches, ersetzt werden.
-  **ACHTUNG**
Die Espressomaschine niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen.

**ACHTUNG**

Zur Reinigung der Maschine keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden.

**ACHTUNG**

Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen.

**ACHTUNG**

Kindern oder Personen, die nicht mit der Bedienung der Maschine vertraut sind, den Zugang zur Maschine verbieten.

**ACHTUNG**

Die Espressomaschine keinen Hitzequellen aussetzen.

4. BETRIEBSANWEISUNGEN

4.1 Inbetriebnahme der Maschine

Zur Inbetriebnahme der Espressomaschine **ALBA/TEA** folgende Anweisungen genauestens einhalten:

- die Außenverpackung öffnen, die Espressomaschine herausziehen, ihre Unversehrtheit überprüfen und kontrollieren, ob alle Zubehörteile (siehe Absatz 1.1) vorhanden sind;
- die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen;
- den Deckel abnehmen (9), den im Inneren befindlichen Wassertank herausziehen und gründlich ausspülen.
- den Tank (9) mit sauberem Wasser füllen, wieder einsetzen und die Silikonschläuche einführen.
Den Deckel (9) der Maschine wieder schließen;
- den Stecker in die Steckdose einstecken;
- den Hauptschalter (1) drücken;
- **ALBA** Die Led Maschine eingeschaltet (2) und die Led Heizwiderstand (3) leuchten auf;
- **TEA** Die Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb (2) und die Leuchtanzeige Widerstand (3) leuchten auf.



Abb. C

Die nachfolgenden Vorgänge immer dann ausführen, wenn die Maschine in Betrieb gesetzt wird und immer dann wenn Dampf erzeugt wird:

- den Hebel Kaffee (12) anheben, aus der Gruppe (10) tritt Wasser aus;
- den Hebel Kaffee (12) absenken, der Heizkessel wird automatisch mit Wasser gefüllt;
- Ca. 3 - 4 Minuten abwarten bis die Maschine unter Druck steht;



Abb. D

D

ISOMAG

- **ALBA** Die Led Heizwiderstand (3) erlischt und die Led Kaffee- Abgabe (4) leuchtet auf;
- **TEA** Die Leuchtanzeige Widerstand (3) erlischt und die Leuchtanzeige Kaffee (4) leuchtet auf.

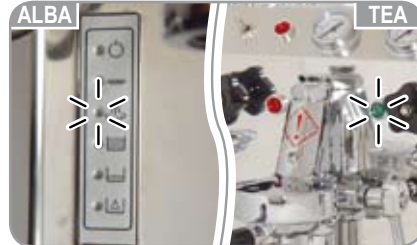


Abb. E

An diesem Punkt ist die Kaffeemaschine **ALBA/TEA** betriebsbereit.

Wenn das Wasser im Tank verbraucht ist, schaltet die Maschine automatisch ab.

- ALBA** Die Leds (2) und (7) bleiben eingeschaltet;
- TEA** Alle Meldeleuchten (2), (3), (4) erlöschen.



Abb. F

Zur Wiederinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

- die Maschine mittels Hauptschalter (1) ausschalten
- das Speisekabel aus der Steckdose ziehen;
- den Tank mit Wasser füllen;
- das Speisekabel wieder anschließen;
- die Maschine mittels Hauptschalter (1) einschalten;

ALBA Die Led Maschine eingeschaltet (2), die Led Heizwiderstand (3) und die Led Wasserstand MAX (5) leuchten auf;

TEA Die Leuchtanzeige für Betrieb (2) und die Leuchtanzeige Widerstand (3) leuchten auf;

- Ca. 3 - 4 Minuten abwarten bis die Maschine unter Druck steht.

ALBA Die Led Heizwiderstand (3) erlischt und die Led Kaffee- Abgabe (4) leuchtet auf;

TEA Die Leuchtanzeige Widerstand (3) erlischt und die Leuchtanzeige Kaffee (4) leuchtet auf.

4.2 Kaffeezubereitung



ACHTUNG

Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist!

- Sicherstellen, dass die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1);
- einen Filterhalter (8) für eine Tasse Kaffee oder den Filterhalter für zwei gleichzeitig zuzubereitende Tassen Kaffee füllen und den Kaffee mit dem Anpresser leicht andrücken;



Abb. G

- den Filterhalter (8) in die Gruppe Kaffeeauslauf (10) mit einer Drehung von links nach rechts bis zur kompletten Blockierung einsetzen;

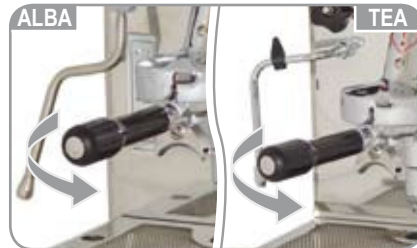


Abb. H

- eine oder zwei Tassen unter den Filterhalter (8) stellen;
- den Hebel Kaffee (10) anheben;
- der Kaffee läuft am unteren Teil des Filterhalters (8) heraus;
- wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Hebel (10) wieder absenken;



Abb. I

- wenn weitere Tassen Kaffee zubereitet werden sollen, den Filterhalter (8) mit einer Drehung von rechts nach links entnehmen, den Kaffeesatz entfernen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

4.3 Dampferzeugung

⚠ ACHTUNG
Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist!

⚠ ACHTUNG
Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampf-Düse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen.

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1);
- einen Behälter unter die Düse Dampferzeugung (14) halten.
- den Drehknopf des Hahns für Dampf (13) gegen den Uhrzeigersinn ↺ verstellen. Aus der Düse tritt Dampf aus (14);
- den Hahn Dampf (13) durch Verstellung des Drehknopfes im Uhrzeigersinn ↻ schließen.



Abb. J

4.4 Heißwassererzeugung



ACHTUNG

Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist!



ACHTUNG

Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen.

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1);
- einen Behälter unter die Düse Heißwassererzeugung (16) halten;
- den Drehknopf des Hahns für Heißwasser (15) gegen den Uhrzeigersinn ⤿ verstellen, worauf das Wasser mit einer Temperatur von ca. 95°C austritt;
- wenn die gewünschte Menge Heißwasser erreicht ist, den Hahn (15) im Uhrzeigersinn ⤵ verstellen.



Abb. K

An diesem Punkt wird der Wassertank automatisch nachgefüllt.

Sollte die Zeit für das Nachfüllen 60 - 90 Sekunden überschreiten, greift der Mikroschalter automatisch ein und schaltet die Maschine ab. Die Leuchtanzeige Kaffee (4) und die Leuchtanzeige Widerstand (3) erlöschen. **TEA**

Nur die Led Maschine eingeschaltet (2) leuchtet weiter. **ALBA**



Abb. L

Zur Wiederinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

- Die Maschine mittels Hauptschalter (1) ausschalten;
- Die Maschine mittels Hauptschalter (1) erneut einschalten.
- **ALBA** Die Led Maschine eingeschaltet (2) und die Led Heizwiderstand (3) leuchten auf;
- **TEA** Die Leuchtanzeige Betrieb (2) und die Leuchtanzeige Widerstand (3) leuchten auf;

Das Nachfüllen des Kessels wird automatisch fortgesetzt, bis der für den Betrieb erforderliche Füllstand erreicht ist.

5. EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Kaffee:

- ausschließlich gute Mischungen von Kaffeebohnen verwenden;
- die Kaffeebohnen an einem trockenen Ort aufbewahren;
- die Kaffeebohnen erst dann mahlen, wenn der Kaffee zubereitet werden soll;
- das dosierte Kaffeepulver leicht anpressen.

Wichtigste Regeln für einen wirklich heißen Kaffee:

- den Siebträger mit dem entsprechenden leeren Filter immer in der Maschine belassen;
- den Siebträger und den Filter durch Drücken des Schalters Kaffee mit heißem Wasser ausspülen;
- die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Cappuccino:

- ein enges hohes Gefäß ca. zur Hälfte mit Milch füllen;
- die Düse des Wasser/Dampf-Hahns 1 cm weit einführen;
- mittels Drehknopf den Wasser/Dampf-Hahn öffnen;
- auf diese Weise wird die Milch aufgeschäumt.

Wenn die Milch nur erwärmt werden soll:

- die Düse des Wasser/Dampf-Hahns bis zum Boden des Gefäßes einführen;
- mittels Drehknopf den Wasser/Dampf-Hahn öffnen;
- nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist den Wasser/Dampf-Hahn wieder schließen.

6. REGELMÄSSIGE WARTUNG



ACHTUNG

Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen.



ACHTUNG

Keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden.

Um die Funktionsfähigkeit der Maschine ALBA/TEA auf Zeit zu erhalten, sollte sie täglich gesäubert werden :

- Den Wassertank regelmäßig säubern;
- Öfters das Wasser wechseln wenn die Maschine nur selten benutzt wird;
- Die Filter in heißem Wasser säubern, alle Kaffeereste entfernen;
- Den Abtropfkasten und das Anstellgitter für Tassen mit heißem Wasser säubern;
- Die Wasser/Dampf-Düse gründlich säubern, um Verstopfungen zu vermeiden;
- Das Gehäuse und alle anderen externen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch säubern. Die Maschine anschließend mit einem trockenen Tuch polieren;
- Den Auslaufstutzen für Kaffee mit einem feuchten Tuch säubern, alle Kaffeereste entfernen und durch Betätigung des Kaffee-Schalters Wasser durchlaufen lassen.

6.1 Entkalken der Boilern aller Maschinen

Es empfiehlt sich, unter dem Wasserbecken einen Filter oder eine Filterpatrone einzusetzen (zusätzlich zu Filtern beliebiger Art im Inneren des Wasserbehälters der Maschine), um zur Verhinderung der Bildung von Kalkablagerungen in Ihrer Maschine beizutragen. Bitte beachten Sie dabei, dass diese Filter die Kalkablagerungen lediglich verringern, jedoch nicht verhindern können. Nachstehend ist die Vorgehensweise zur Beseitigung von Kalkablagerungen beschrieben.

Monatlich

1. Heizen Sie die Maschine 5 Minuten lang auf;
2. Entfernen Sie die Filterpatrone, soweit vorhanden;
3. Geben Sie 300 cc weißen Essig + 100 cc Wasser in den Tank und halten Sie diesen gekippt, um zu vermeiden, dass die Maschine wegen zu niedrigem Wasserstand ausgeschaltet wird. Achten Sie darauf, dass die Pumpe keinesfalls ohne Wasser betrieben wird. Falls notwendig, füllen Sie daher Wasser und Essig nach. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Tank mit Wasser zu füllen und die Rohre in einen Behälter mit einem Messbecher zu tauchen, in dem die vorstehend genannte Lösung aus Essig und Wasser enthalten ist. Diese zweite Vorgehensweise hat den Vorteil, dass Sie sehen können, wenn Sie genügend Wasser in die Maschine gefüllt haben;
4. Lassen Sie das Wasser durch die Einheit laufen, bis Sie den Geruch des Essigs im Wasser wahrnehmen;
5. Lassen Sie Wasser durch das Dampfrohr laufen, bis das Wasser nach Essig riecht;
6. Die Arbeitsgänge 4 und 5 gewährleisten bei Ausführung in dieser Reihenfolge, dass die Leitungen sowohl der Einheit als auch des Dampfrohrs mit essighaltigem Wasser gefüllt werden.
7. Setzen Sie den Blindfilter in die Filterhalterung ein und bringen Sie diese an der Maschine an;
8. Ziehen Sie den 6-8 Sekunden lang nach oben, bis der Druck 9 oder 10 bar beträgt. Schalten Sie dann die Maschine aus. Dadurch wird auch die Pumpe ausgeschaltet, da die Einheit NICHT unter Druck gesetzt werden soll (gewährleistet, dass die Einheit E61 mit der Lösung aus Wasser und Essig gefüllt ist);
9. Lassen Sie die Maschine über Nacht ausgeschaltet (etwa 12 Stunden) und leeren Sie dann den Tank.
10. Waschen Sie den Tank aus und füllen Sie ihn mit klarem Wasser;
11. Lassen Sie den Druck aus der Einheit ab (durch Herunterdrücken des Hebels);
12. Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie ein paar Minuten ab, bis sie sich erhitzt hat (überwachen Sie dabei aufmerksam den Druck, soweit ein Manometer vorhanden ist, und lassen Sie Wasser über das Dampfrohr ablaufen, falls der Druck während des Erhitzens 9 bar überschreitet). Setzen Sie den Blindfilter ein, bringen Sie den Filterhalter an der Abgabe- Einheit an und führen Sie 6 oder 7 Mal das Backflush der Maschine durch (siehe Abschnitt 6.2);
13. Entfernen Sie den Filterhalter;
14. Lassen Sie im Abstand von 15 Sekunden jeweils etwa 20 Sekunden lang Wasser aus der Abgabe- Einheit laufen. Wiederholen Sie den Vorgang 5 Mal.
15. Lassen Sie Wasser aus dem Dampfrohr laufen, bis Sie keinen Essiggeruch mehr feststellen;
16. Lassen Sie Wasser aus der Abgabe- Einheit laufen, bis Sie keinen Essiggeruch mehr feststellen;
17. Setzen Sie den Blindfilter wieder ein und führen Sie 5 Mal das Backflushing aus (siehe Backflushing- Vorgang);
18. Schalten Sie die Maschine aus;
19. Füllen Sie reines Wasser in den Tank und schalten Sie die Maschine ein, wie in der Betriebsanleitung beschrieben;
20. Lassen Sie 30 - 40 cc Wasser aus der Abgabe- Einheit in einen Behälter laufen und kontrollieren Sie, dass es nicht nach Essig riecht oder ein übler Geschmack zurück geblieben ist. Lassen Sie die gleiche Menge Wasser aus dem Dampfrohr in einen Behälter ab, und vergewissern Sie sich, dass es nicht nach Essig riecht oder ein übler Geschmack zurück geblieben ist. Sollten übler Geschmack oder Geruch zurück geblieben sein, lassen Sie Wasser aus der Abgabe- Einheit und aus dem Dampfrohr laufen und kontrollieren Sie dann nochmals;
21. Nun ist die Maschine wieder für den Gebrauch bereit.

6.2 Backflushing

1. Setzen Sie den Blindfilter in den Filterhalter ein;
2. Bringen Sie den Filterhalter an der Abgabe- Einheit an;
3. Drücken Sie den Kaffee- Hebel etwa 1 Sekunde lang nach unten und dann wieder nach oben;
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang 6-7 Mal;
5. Entfernen Sie den Filterhalter und drücken Sie den Kaffee- Hebel so nach unten, dass etwas Wasser ausläuft;
6. Drücken Sie den Hebel wieder nach oben.

Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Tank ist, bevor Sie die Maschine wieder verwenden.

7. GARANTIEVERFALL

Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten.

Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.

Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. **ISOMAC** sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen.

Die Fa. **ISOMAC** steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI I


Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L' adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

INFORMATION TO THE USERS GB USA


Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electrotechnical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS F


Aux sens de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 "Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L' utilisateur devra, donc, transmettre l' appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l' application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs. n.22/1997).

ANVÄNDARINFORMATION (SE)



I enlighet med art. 13 i lagförordningen av den 25:e juli 2005, nr. 151 "verkställande av EU-direktiven 2002/95/EN, 2002/96/EN och 2003/108/EN, rörande användning av farliga beståndsdelar i elektriska och elektroniska apparater och återvinning av avfall".

Symbolen med den överkorsade soptunnan, som syns på apparaten, betyder att produkten, när den är uttjänt, måste omhändertas separat från andra avfall. När den skall kastas, måste den därför föras till en återvinningsstation, som tar emot elektriska och elektroniska avfall eller också måste den lämnas in till ett försäljningsställe, om man köper en ny, liknande apparat, så den kan bli utbytt. En adekvat källsortering, med efterföljande återvinning av material och/eller miljövänlig förstöring, gör att man kan eventuella negativa effekter på miljö och hälsa och befrämjar återvinning av de olika beståndsdelar och material, som apparaten utgörs av. Det är förbjudet att kasta apparaten som hushållsavfall. Överträdelse kan medföra böter enligt lagförordning nr. 22/1997 (art. 50 och följande).

INFORMATION AN BENUTZER (D)



Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.



Via S.Cassiano, 17
20050 MACHERIO (MI)
TEL. +39-(0)39/2013480
FAX +39-(0)39/2016168
e-mail: isomac@tiscalinet.it
www.isomac.it

